АСТ
издательство

быстро, вкусно, просто

Настойки, ликеры, водки

лучшие домашние рецепты

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Представлены как давно забытые, так и широко используемые ныне рецепты приготовления домашних алкогольных напитков. Их приготовление, как правило, не занимает много времени и сил, к тому же относительно недорого. Зато полученные напитки очень вкусны. Попробуйте!

- Настойки, ликеры, водки. Лучшие домашние рецепты
- Домашние напитки
- Настойки
- Водка «Ерофеич» (настойка)
- Старка
- Домашний коньяк
- Травник
- Варенуха
- Перцовка
- Рябиновка
- Настойка из клюквы
- Настойка из крыжовника
- Настойка апельсиновая
- Настойка земляничная
- Настойка вишневая
- Настойка «Осень»
- Спотыкач
- Спотыкач из акации
- Спотыкач из черной смородины
- Спотыкач из кофе
- Спотыкач из роз
- Спотыкач из орехов
- Настойка «Ароматная»
- Настойка «Целебная»
- Настойка вишневая
- Настойка на хрене
- Настойка морковная
- Настойка на травах
- Настойка рябиновая
- Рябиновка (рябина на коньяке)
- Напиток охотничий
- Настойка брусничная
- Настойка из шиповника
- Настойка розовая
- Наливки

- Наливка «Ассорти»
- Сливянка
- Наливка из дыни
- Наливка из брусники
- Вишневка
- Терновка
- Наливка из черемухи
- Наливка из крыжовника
- Наливка розовая
- Наливка рябиновая
- Наливка ореховая
- Запеканка
- Наливка нежинская
- Сливянка
- Наливка красносмородиновая
- Наливка яблочная
- Наливка виноградная
- Ликеры
- Ликер земляничный (старинный рецепт)
- Ликер для пунша
- Ликер из грецких орехов по-чешски
- Ликер молочный
- Ликер ежевичный
- Ликер яблочный (грушевый)
- Ликер изумрудный
- Ликер клюквенный ароматный
- Ликер кофейный (польская кухня)
- Ликер шоколадный
- Ликер рябиновый
- Ликер из шиповника
- Ликер грушевый
- Ликер абрикосовый
- Ликер из грецких орехов
- Ликер апельсиновый
- Ликер из айвы
- Ликер из апельсиновых корок
- Ликер смешанный «Тропики»
- Ликер виноградный
- Ликер вишневый
- Ликер из крыжовника
- Ликер клубничный
- Ликер из дыни
- Экспресс-ликер из кофе
- Ликер кофейный с молоком

- Ликер кофейно-апельсиновый
- Ликер мятный
- Ликер персиковый
- Ликер «Кюрасао»
- Ликер малиновый
- Ликер из лесной земляники
- Ликер из мандаринов
- Ликер молочный
- Ликер розовый
- Ликер домашний французский
- Ликер из черешни
- Ликер черничный
- Ликер из яблок
- Ликер из яблочной кожуры
- Ликер яичный
- Ликер яблочный
- Ликер «Черная Иоганна»
- Ликер банановый
- Водки
- Водка «Пикантная»
- Бесцветная мятная водка
- Водка, настоянная на кудрявой мяте
- Водка из шиповника
- Водка французская
- Водка огуречная
- Водка малосольная
- Виски (традиционная американская технология)
- Джин
- Сладкая водка – ратафия
-
- Лечебные водки
- Шампанское
- Шампанское лимонное
- Шампанское из красной смородины
- Шампанское из листьев черной смородины
- Яблочник
- Шампанское из айвы
- Апельсинник
- Шампанское домашнее из меда
- Березовик
- Шиповка
- Апельсиновая вода
- Апогаре
- Березовка

- Водица
- Вода изюмная
- Вода имбирная
- Вода лимонная
- Вода померанцевая (или вода из грейпфрутов)
- Вода яблочная
- Шампанское домашнее
- Шампанское из можжевеловых ягод
- Шипучка «Шампанское»
- Шампанское черносмородинное
- Приложение Краткая характеристика крепких алкогольных напитков
- Водка
- Джин
- Ром
- Виски
- Ликер
- Коньяк
- Бренди
- Бальзам
- Текила

Настойки, ликеры, водки. Лучшие домашние рецепты

Домашние напитки

Спиртные напитки с незапамятных времен занимают не последнее место в нашей жизни. Домашние настойки, наливки, ликеры, ратафии, медовухи всегда освежали беседу за приемом пищи и являлись обязательным атрибутом праздничного стола.

В наше время обретает былую популярность домашнее приготовление спиртных напитков, ведь угостить гостей ликером или водкой собственного изготовления – гордость любой хозяйки.

А задумывались ли вы о том, что значительно экономнее и выгоднее с точки зрения семейного бюджета делать спиртное в домашних условиях? Можно сделать все, что угодно, и даже шампанское! Совершенно самостоятельно, да и к тому же вы избежите риска отдать немалые деньги за некачественный напиток. Между тем домашнее шампанское, выполненное в строгом соответствии с рецептурой, получится ничем не хуже обычного магазинного, а вы будете уверены в качестве продуктов, использованных для напитка, и избавлены от риска получить нежелательный результат что, к сожалению, бывает не так уж и редко.

Также в домашних условиях можно приготовить умопомрачительный банановый ликер. Его рецепт прост, а ингредиенты стоят совсем недорого. По сравнению с покупным банановым ликером выходит не только дешевле, но и вкуснее и безопаснее.

В этой книге представлены как давно забытые, так и широко используемые ныне рецепты приготовления домашних алкогольных напитков, приготовление которых, как правило, не занимает много времени и сил, к тому же относительно недорого. Зато полученные напитки, экологически чистые, без применения химических добавок, сделают ваш праздничный стол действительно праздничным и разнообразным.

Удачи вам и приятного аппетита!

Настойки

Для приготовления настоек используется водка крепостью 40°, которая настаивается на различных травах и кореньях, ягодах и семенах.

На свежих травах и листьях водку настаивают 2–7 суток (в зависимости от их вида), а на ягодах, семенах и кореньях – 4–6 недель, нежных ягодах (клубника, малина, ежевика) – не более 2 недель.

Наливки настаивают в бутылках, наполненных ягодами до горлышка и завязанных тканью (вместо пробок). Периодически (через 2–3 дня) бутылки встряхивают. После выдержки в наливку добавляют по вкусу сахарный сироп или сахар.

Процеживают настойки и наливки через фильтровальную бумагу или вату, не отжимая их, и хранят в темных плотно закрытых бутылках в прохладном месте.

Водка «Ерофеич» (настойка)

3 л водки, по 2 горсти травы золототысячника, зверобоя, буквицы лекарственной, горца почечуйного, полыни; по 25 г чабреца, шалфея, александрийского листа; по 50 г семян укропа, аниса, богородской травы, семян огородной зори, можжевеловых ягод, цикория, цветов ромашки аптечной и цветов пиона; по 100 г корней калгана и лимонного корня.

Все растения изрезать, всыпать в пятилитровую банку и залить водкой. Банку закупорить, поставить на 1 сутки в теплое место, затем процедить.

Принимать перед едой по нескольку капель, добавляя в рюмку с водкой.

Знатоки утверждают, что эта настойка обладает многочисленными целебными свойствами.

Исторический факт: царский цирюльник вылечил ею в 1768 г. графа А. Г. Орлова от тяжелейшей простуды.

Старка

Вынуть зерна из разрезанного на 4 части лимона, натереть 1/3 мускатного ореха, добавить 2 столовые ложки сахарного песка, 12 зерен кофе, 40 г измельченной дубовой коры, на кончике ножа ванилин. Залить все 3 л водки и настаивать 10 дней, затем процедить.

Домашний коньяк

1 столовую ложку сахарного песка, 1 столовую ложку чая, 3 лавровых листка, 5 горошин черного перца, 3–5 гвоздичек, на кончике ножа ванилина, несколько лимонных или апельсиновых корок залить 3 л водки и настаивать 10 дней.

Травник

250 г сухих ягод рябины, по 5 г полыни горькой, листьев смородины, ревеня, корня любистка, молоденьких сосновых шишек, сушеной цедры апельсина, по 10 г майорана, шалфея, мяты, золототысячника, солодки, по 3 г чернобыля, кануфера, петрового креста залить 1,5 л водки.

Настаивать в темном месте 6 месяцев.

Варенуха

40 г промытых сушеных яблок, 40 г сушеных вишен, 25 г сушеных груш, 25 г чернослива положить в отдельные кастрюльки, налить в каждую 1 л водки домашнего изготовления и настаивать 5–6 часов. Затем все слить в одну эмалированную или керамическую посуду, добавить 250 г меда, по 1 г имбиря, корицы и гвоздики, 0,5 г душистого перца и лаврового листа. Накрыть крышкой, хорошо замазать пресным тестом, сверху положить небольшой груз и поставить в печь или духовку на 10–12 часов при температуре 90–100 °С. После этого варенуху процедить и подавать горячей.

Перцовка

Смешать 600 мл спирта с 450–600 мл воды и сиропом из 130–330 г сахара (в зависимости от вкуса), затем 0,5 г перцовой эссенции развести спиртом и добавить в водку, хорошо взболтать и процедить.

Рябиновка

Собрать ягоды рябины после первых заморозков, когда они слегка сморщатся и сделаются сладкими. Оборвать стебельки и ссыпать ягоды в бутыль, наполнив ее на Т. Затем все залить водкой, укупорить и настаивать около трех недель в теплом месте, пока напиток не приобретет темно-коричневый цвет. После этого настойку процеживают и хранят в хорошо укупоренных бутылках.

Рябиновка получается лучше, если готовится на коньяке и для этого отбираются самые крупные, сочные и зрелые ягоды. Рябиновка к свету не чувствительна, поэтому в темных бутылках не нуждается.

Настойка из клюквы

1 кг клюквы, 750 мл водки, 1 кг сахара, 3,5 стакана воды, ваниль.

Ягоды перебрать, хорошенько промыть, размять ложкой и дать стечь соку, положив ягоды в мешочек. Сварить густой сироп, добавить туда клюквенный сок и ваниль. Все довести до кипения. Разбавить водкой и дать настояться. Вместо сахарного песка лучше использовать рафинад и во время варки сиропа постоянно снимать пену.

Настойка из крыжовника

2 кг крыжовника залить 2 л водки и 2 л кипяченой воды. Настаивать, помешивая, на солнце 2 недели, пока крыжовник не всплывет. Процедить, добавить сахар по вкусу. Опять выставить на солнце, далее – в холодильник на 10 суток. Еще раз процедить, разлить в бутылки. Закупорить и хранить в холоде.

Настойка апельсиновая

Сварить сироп из сахара-рафинада и 1 л воды. Смешать с 2 л водки. Слить в бутыль и добавить апельсиновые корки от 4–5 апельсинов. Поставить в тень на 4–5 дней. Профильтровать, разлить по бутылкам.

Настойка земляничная

2 кг земляники (клубники) перетереть с 2 кг сахара, добавить 600 мл водки.

Настойка вишневая

Бутыль наполнить на s спелыми вишнями (половина без косточек), залить водкой, поставить в погреб на 1,5 месяца. Водку слить, вишни отжать через холст. Дать отстояться. Через сутки сок смешать с водкой. Разлить по бутылкам, закупорить. Пить рекомендуется не раньше чем через год.

Настойка «Осень»

500 г рябины (собранной после заморозков) хорошо помыть, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и отделить ягоды от стебельков. 1 кг ароматных спелых яблок вымыть, обсушить, удалить сердцевину и нарезать кружками. Сложить яблоки и рябину слоями в подходящий сосуд, каждый слой пересыпать сахаром (300 г). Залить 1,5 л водки так, чтобы фрукты были покрыты полностью. Накрыть марлей и оставить стоять при комнатной температуре на 2–3 месяца до обесцвечивания ягод. После этого настойку профильтровать, разлить по бутылкам и хранить в темном, прохладном месте.

Спотыкач

5 г корицы, 10 г мускатного ореха, 5 г гвоздики, 5 г шафрана, 20 г ванили залить 0,5 л водки и настоять в течение двух недель, ежедневно взбалтывая. Настойку процедить, добавить 400 г сахарного песка и сварить. Затем профильтровать через марлю.

Спотыкач из акации

100 г цветков акации, которые только-только распустились, пересыпать 300 г сахарного песка. Накрыть салфеткой, поставить на сутки в прохладное место. Затем выложить на сито и промыть 2 стаканами чистой воды, добавить в эту воду 750 мл спирта, перемешать так, чтобы весь сахар растворился, разлить в бутылки.

Спотыкач из черной смородины

1 кг смородины перебрать, хорошо вымыть, обсушить на полотенце, сложить в эмалированную миску и деревянной толкушкой потолочь, сложить в полотняный или марлевый мешочек, чтобы стек сок. Из 1 кг сахара и 3,5 стакана воды сварить сироп, все время снимая пену. В готовый сироп влить сок из черной смородины и еще раз вскипятить, снять с огня, влить 750 мл водки, хорошо размешать, поставить на небольшой огонь и, не доводя до кипения, непрерывно помешивая, дать смеси загустеть. После этого спотыкач остудить, разлить по бутылкам, закупорить и хранить в сухом, прохладном месте.

Спотыкач из кофе

В 6 стаканов холодной воды всыпать 6 столовых ложек молотого кофе, настоять 24 часа, процедить, всыпать щепотку ванили, сварить и снова процедить. В кофейный настой добавить 2–2,5 стакана сахарного песка, варить на слабом огне и, сняв с огня, влить постепенно 0,5 л водки, затем снова варить, помешивая, до тех пор, пока не начнет выделяться пар. Снять с огня, разлить в бутылки, укупорить плотно пробками, хранить в холодном месте.

Спотыкач из роз

100 г цветущих бутонов роз пересыпать послойно 300 г сахара. Накрыть салфеткой, поставить в прохладное место на сутки. Затем выложить все на сито и промыть сквозь сито двумя стаканами чистой воды, добавить 3 стакана спирта, перемешать так, чтобы сахар весь растворился, и разлить в бутылки.

Спотыкач из орехов

Разрезать на 4 части 400 г зеленых грецких орехов, залить их водкой, настаивать на солнце 1 месяц. Процедить, растворить в водке 400 г сахарного песка, добавить 10 персиковых косточек или 20 вишневых, 2–3 гвоздички, на кончике ножа корицы. Хорошо перемешать, настаивать 1 неделю, взбалтывая ежедневно, чтобы растворился сахар, процедить, разлить в бутылки.

Настойка «Ароматная»

50 г лимонной цедры, 1 мускатный орех, 10 шт. гвоздики, 1 л водки.

Сухую лимонную цедру, мускатный орех и гвоздику залить водкой и настаивать 1 месяц. Процедить и разлить по бутылкам.

Настойка «Целебная»

10 г аниса, 10 г ромашки, 10 г укропа, 1 л водки.

Анис, ромашку и укроп залить водкой и настаивать 5 недель, затем процедить и разлить в бутылки.

Настойка вишневая

½ л водки, ½ кг вишни, 2 столовые ложки меда.

Вишню и мед залить водкой.

Через 3–5 дней настойку слить, разлить в бутылки и закупорить.

Настойка на хрене

½ л водки, 4 столовые ложки измельченного корня хрена.

Измельченный корень хрена залить водкой и дать постоять 1–2 дня. Затем водку слить, процедить, перелить в бутылку и закупорить.

Настойка морковная

½ л водки, ½ стакана сушеной моркови.

Сушеную морковь залить водкой и выдержать сутки, процедить и, разлив в бутылки, плотно закупорить.

Настойка на травах

1 л водки, 1 чайная ложка молотого перца, 1 чайная ложка душистого перца, 1 чайная ложка тмина, несколько листиков мяты, зелень петрушки, цветки липы, 5 ягод калины, 5 ягод можжевельника, веточка руты.

Все компоненты залить водкой, выдержать 5–7 дней, процедить и разлить в бутылки.

Настойка рябиновая

1 кг ягод, 1 л водки, ванильный сахар.

Рябину промыть, обсушить, высыпать на противень, застланный чистой бумагой, и высушить в духовом шкафу, следя при этом, чтобы ягоды не подгорели. В бутылки насыпать подсушенную ягоду на 1/3 объема, залить водкой и поставить в теплое место на 3 недели. Затем настойку процедить и разлить в чистые бутылки. В каждую всыпать немного ванильного сахара.

Рябиновка (рябина на коньяке)

Ягоды рябины (собранные после первых заморозков) промыть в холодной воде, очистить от плодоножек и засыпать в бутылки на 2/3 их высоты.

Залить коньяком и настаивать около 3 недель в темном месте.

Затем настойку процедить и хранить в плотно закрытых бутылках.

Напиток охотничий

½ л водки, 5–6 ягод можжевельника (свежих или сухих), 1 столовая ложка чесночного сока, перец и соль по вкусу.

Смешать все компоненты и выдержать 1 сутки, затем процедить и разлить в бутылки.

Настойка брусничная

2 кг брусники, 1 л водки, 200 мл клюквенного сока, 200 г сахара, 200 мл воды.

Спелую бруснику насыпать в бутыль, залить водкой и настаивать 2 месяца в теплом месте.

Затем процедить, подкрасить клюквенным соком, смешать с сахарным сиропом и разлить по бутылкам.

Настойка из шиповника

1 л водки, 80 г цветков шиповника, 100 г меда.

Цветы шиповника проварить с медом, охладить, процедить и залить водкой. Настаивать неделю.

Настойка розовая

100 г лепестков роз, 200 г сахара, 100 мл воды, 1 л водки.

Лепестки роз проварить в сахарном сиропе, залить водкой и настаивать 2–3 недели. Процедить и разлить по бутылкам.

Наливки

Наливка представляет собой алкогольный напиток, полученный на спиртовой основе. Для его приготовления необходимо брать самогон или водку высшей очистки. Это делают для того, чтобы полученный напиток не напитался сивушным маслом, которое резко ухудшит качество наливки.

Наливки – слабоалкогольные и содержат от 18 до 20° алкоголя. Готовят их из натуральных соков плодов и ягод с добавлением лимонной кислоты и сахара, которого содержится довольно большое количество – около 40 %.

Наливки готовят по-разному, на основе различных рецептов. Среди предложенных вам рецептов есть и старинные, «фирменные».

Для приготовления наливок лучше брать стеклянные баллоны, так как у них широкое горлышко. Бутылки неудобны в применении и подойдут только в том случае, если мы делаем небольшое количество напитка либо в качестве исходного сырья берем мелкие ягоды, вроде малины, смородины и т. д.

Технология приготовления этих напитков включает в себя процесс настаивания и сцеживания. Ягоды и фрукты тщательно моют в холодной проточной воде, дают воде стечь. Крупные фрукты, такие как яблоки, груши, айва и т. д., лучше измельчить, нарезать мелкими кусочками.

Фрукты должны занять чуть больше половины емкости. Самогоном или водкой заполняют посуду, оставляя 5–6 см (можно чуть больше, но никак не меньше). Настаивают в теплом месте. Во время настаивания емкость каждый день взбалтывают и переворачивают, для того чтобы раствор стал однородным.

Наливки обычно выдерживают до тех пор, пока травы и ягоды не отдадут своих ароматических веществ. Обычно в рецептах сообщается количество дней для настаивания, так как срок приготовления зависит от качества и количества выбранного сырья. После того как напиток выстоял нужное количество дней, его сцеживают, разливают в бутылки и закупоривают. Срок хранения неограничен.

Наливка «Ассорти»

1 кг клубники, 1 кг абрикосов, 1 кг малины, 1 кг вишни, 1 кг черной смородины, 2,5 кг сахара, 5 л водки.

Летом, по мере созревания ягод, в 3-литровую бутыль поочередно насыпают сначала 1 кг клубники, пересыпав ягоды 500 г сахара. Когда появятся абрикосы, в эту же бутыль насыпают поверх клубники 1 кг абрикосов, засыпают таким же количеством сахара, затем таким же образом насыпают постепенно малину, вишню, черную смородину, пересыпая каждый раз сахаром. С самого начала бутыль с ягодами ставят на солнце, закрыв горлышко марлей. После засыпки последнего сорта ягод бутыль держат на солнце еще 2 недели. Затем заливают водкой из расчета 1 л на 1 кг ягод, плотно закупоривают пробкой и ставят на 1 месяц в холодное место. Затем процеживают, разливают наливку в бутылки, закупоривают пробками. Подавать наливку к столу можно спустя 3–4 месяца.

Сливянка

В бутыль с широким горлом насыпать спелых слив (венгерку) и залить водкой так, чтобы она покрыла все сливы. Поставить в темное место на 6 недель, плотно закрыв бутыль. После этого слить всю водку, а сливу засыпать сахаром – сколько войдет. Снова бутыль закупорить. Через 2 недели слить образовавшийся сироп и смешать с ранее слитой водкой. Профильтровать, разлить в бутылки, закрыть пробкой и залить парафином. Хранить в холодном месте. Сливянка будет готова через 6 месяцев.

Наливка из дыни

Взять зрелую, но не слишком перезревшую дыню, разрезать ее на мелкие кусочки и переложить в бутыль. Залить дыню водкой так, чтобы она полностью ее покрыла, и дать настояться 2 недели. Далее профильтровать и подсластить (на 1 л сока 100–300 г сахара, по вкусу).

Наливка из брусники

Взять весной сухую полынь из расчета 5–10 г на 1 л водки и дать ей настояться до осени. Осенью заполнить бутыль на 1/3 самой зрелой брусникой, доверху налить полынной водки и поставить бутыль при комнатной температуре на 2 месяца. Потом слить, профильтровать и подсластить (как было указано выше).

Вишневка

На 1 кг вишни: 400 г сахара, 0,5 л водки.

Вишню засыпать в бутыль и пересыпать сахаром. Завязать бутыль марлей и поставить на солнце на 6 недель, чтобы вишня перебродила. Затем слить вишневый сок, разлить в бутылки, закупорить и поставить в холодное место. Вишню, что осталась в бутыли, залить водкой, плотно закрыть и дать постоять при комнатной температуре 2 месяца. Слить вторую наливку, профильтровать, разлить в бутылки с соком, закупорить.

Через 5–6 месяцев наливку можно употреблять.

Терновка

5 кг терна, 2,5 кг сахара, 4,5 л водки.

Спелый терн, хорошо промытый и обсушенный, положить в бутыль и пересыпать сахаром. Завязать марлей и поставить на солнце на 6 недель. Когда терн перебродит, влить в него 0,5 л водки и дать постоять 4 месяца, после чего процедить наливку, влить 4 л водки, все вылить в эмалированную кастрюлю, вскипятить, охладить, разлить по бутылкам, плотно закупорить, залить парафином, поставить в ящик, засыпать сухим песком и держать в сухом прохладном месте. Наливка будет готова к употреблению через 6 месяцев.

Наливка из черемухи

Спелую черемуху рассыпать на скатерти и дать полежать дня три; потом разложить черемуху на противне и поставить его в слегка нагретую духовку, чтобы ягоды не испеклись, а только подвялились. Истолочь их, насыпать в бутыль, залить хорошей водкой, дать постоять 6 недель. Слить, подсластить по вкусу (100–140 г сахара на 1,2 л наливки). Эта наливка очень вкусна, и ее трудно отличить от вишневки.

Наливка из крыжовника

Отобрать спелый крыжовник и наполнить им бутыль, залить чистым спиртом или хорошей водкой и настаивать 6 месяцев. По истечении этого срока процедить через марлю, сложенную в три раза, спирт разлить в бутылки, всыпать в каждую бутылку 2 ложечки сахара, положить одну большую изюминку, разрезанную пополам, закупорить. Через 2 месяца можно употреблять.

Более вкусную наливку можно приготовить следующим образом: спирт процедить, вскипятить с сахаром (около 400 г сахара на 1,5 л наливки), снова процедить через марлю; когда остынет, разлить в бутылки и закупорить. Эта наливка очень похожа на вино.

Наливка розовая

Наполнить бутыль лепестками розы, налить водки, дать настояться, пока наливка не потемнеет. Слить, не выжимая лепестков, и подсластить: 100–140 г сахара на 1,2 л наливки.

Наливка рябиновая

Набрать самой зрелой рябины, испечь ее на досках так, чтобы она стала мягкой, но не сухой, а главное – чтобы не пригорела; заполнить ягодами Т бутылки, залить доверху водкой. Наливка должна настаиваться, пока не сделается темно-янтарной, тогда слить ее и подсластить, взяв 200–400 г сахара на 1,2 л наливки.

Наливка ореховая

Расколоть грецкие орехи, ядра вынуть, а скорлупу всыпать в бутыль, заполнив ее на Т. Бутыль долить доверху очищенной водкой. Через 2–3 месяца подсластить, как обычно.

Запеканка

1–2 кг сухих лимонных корок залить 8–9 литрами самогона и настаивать сутки, а потом перегнать. 100 г корицы, 35 г гвоздики, 45 г бадьяна, 45 г кардамона, 10 г мускатного цвета и 4 мускатных орешка измельчить, перемешать. Затем взять бутыль из толстого стекла, наполнить его полученной смесью и залить самогоном, оставив сверху свободное место. Бутыль обмазать тестом толщиной 6 см и плотно закупорить. Сильно нагреть духовку и выключить. Поставить туда бутыль и ждать, пока духовка не остынет полностью.

Нагревать духовой шкаф и ставить туда бутыль следует 8–10 раз. После каждого раза осматривать тесто. Появляющиеся в нем трещины замазывать вновь. Затем самогон отфильтровать и подсластить сиропом по вкусу.

Наливка нежинская

Спелую рябину, лучше всего – побывавшую на морозе, испечь в печи на железных противнях и добавить к ней от 1/3 до S по объему сырой рябины (чем больше сырой рябины, тем более горькой будет наливка). Ягоды заливают в посуде обыкновенной водкой, настаивают около двух месяцев, затем фильтруют. Доливать наливку водкой нельзя.

Сливянка

• Для наливки берут исключительно сливу-венгерку, которую заливают водкой. Наливка не требует подслащивания. По мере использования в посуду с наливкой доливают водку. Это можно делать до тех пор, пока вкус наливки не начнет изменяться.

• На бутыль (10 л) берут 6 кг слив без косточек, 2,8 кг сахара и 3 стакана воды (добавляют вместе с сахаром или используют для варки сахарного сиропа).

Свежие недозрелые сливы моют, удаляют плодоножку, разрезают на две половинки и удаляют косточки. Половинки слив помещают в бутыль, добавляют сахар и кипяченую воду или сахарный сироп, горлышко завязывают марлей и ставят бутыль в теплое место на 2–4 дня. Все остальные процедуры – как описано выше.

• В бутыль с широким горлом насыпать (по самое горло) спелых плодов сливы-венгерки и залить водкой так, чтобы она покрыла все сливы. Поставить в темное место на 6 недель, плотно закрыв бутыль пробкой. После этого слить всю водку, а сливы засыпать сахарным песком – сколько войдет. Бутыль снова укупорить. Через 2 недели слить образовавшийся сироп и соединить его с ранее слитой водкой. Профильтровать, разлить в бутылки, закрыть пробкой и залить смолкой. Хранить в холодном месте. Сливянка будет готова через 6 месяцев.

Наливка красносмородиновая

Когда цветет роза или шиповник, то лепестками их цветков до половины наполняют бутыль и заливают 96-градусным спиртом так, чтобы они были едва покрыты. Когда поспеет красная смородина, ее тоже добавляют в бутыль (сколько войдет) и доливают водкой. Наливку подслащивают.

Наливка яблочная

2,5 кг яблок, 1,5 л водки, 7,5 л воды, 2 кг сахарного песка.

В большую бутыль положить 2,5 кг очищенных и нарезанных яблок, залить 1,5 л водки и 7,5 л охлажденной кипяченой воды. Обвязав горло бутылки марлей, поставить на две недели на солнце и ежедневно взбалтывать. Когда яблоки всплывут наверх, жидкость процедить через марлю, добавить 2,5 кг сахарного песка, поставить на два дня на солнце, а потом вынести на 10 дней в холодное место. Затем процедить, разлить в бутылки, укупорить пробками, обвязав их бечевкой, и держать в холодном месте. Наливка будет готова через 3 недели.

Наливка виноградная

На бутыль (10 л) берут 6 кг ягод, 2,1 кг сахара и 3 стакана воды. Вымытые и просушенные ягоды винограда отделяют от гребней, удаляют поврежденные. Затем ягоды укладывают в посуду, добавляют к ним сахар или сахарный сироп. Бутыль закрывают водяным затвором и помещают в теплое место, где выдерживают в течение 20–25 дней. По окончании брожения раствор фильтруют через марлю и вату, разливают в бутылки и укупоривают.

Из ягод, оставшихся после фильтрации, можно приготовить сброженный сок. Для этого их раздавливают и заливают 25 %-ным сахарным сиропом. Посуду снова закрывают водяным затвором и выдерживают в теплом помещении в течение 20–30 дней. Затем сброженный сок тщательно фильтруют, разливают в бутылки и укупоривают. При вместимости посуды в 10 л к ягодам добавляют 4 л воды и 1,35 кг сахара.

Ликеры

Ликеры – это спиртные напитки, имеющие сладкий и ароматический вкус, разновидность наливок. Содержание спирта составляет 12–25 °, сахара – 19–30 %. Ликеры готовят на спирту, водке или самогоне хорошего качества, настаивая на ягодах и фруктах. От наливок ликеры отличаются содержанием сахара (в ликерах его намного меньше) и являются одним из любимейших напитков. Качество готового продукта во многом зависит от качества исходного сырья, сахаристости.

Ликеры, которые готовят в домашних условиях, ничем не отличаются от заводских по качеству, иногда даже превосходят их. Эти напитки несложны в приготовлении, но требуют выполнения некоторых правил. Исходное сырье должно быть свежим, сгнившие или подплесневевшие плоды не подходят, так как они испортят аромат напитка.

Ликер земляничный (старинный рецепт)

Перебрать свежую землянику, всыпать в бутыль, залить спиртом так, чтобы ее покрыть, поставить на два дня в теплое место в тени, потом слить. Тремя стаканами воды залить землянику, дать ей постоять 2–3 дня и вскипятить 2–3 раза в 2,4 кг сахара. Этим сиропом развести четверть ведра земляничного спирта.

Ликер для пунша

Взять 800 г сахара, срезать мелкими кусочками цедру с 5 лимонов и с одного апельсина, выдавить из них сок, сахар облить 1 стаканом кипятка, вскипятить два раза, остудить, влить в этот сироп выжатый сок из лимонов и апельсина, положить туда же сахар, дать ему совершенно растаять. Тогда влить 1 бутылку рома, 2 стакана хереса и 2 стакана качественной водки. Когда же вместе хорошенько перемешается, процедить сквозь вчетверо сложенную салфетку, чтобы ликер был совершенно чист. Разлить в бутылки, закупорить, засмолить, когда нужен пунш, наливать этого ликеру в стаканы, доливая по вкусу кипятку или чаю.

Ликер из грецких орехов по-чешски

30–40 молодых зеленых орехов, 1 л спирта, 1 кусочек корицы и 3–4 бутона гвоздики, 0,5–0,6 л 20–30 %-го сахарного сиропа.

Орехи молочно-восковой спелости разрезать на 4 части, переложить в бутыль, залить спиртом, добавить гвоздику и корицу, закупорить и оставить на месяц. После этого спирт слить, профильтровать, разбавить по вкусу сахарным сиропом.

Ликер молочный

1 бутылка водки, 170 мл сливок, 2 желтки, 10 чайных ложек сахара.

Водку смешать со сливками, добавить желтки, сахар, щепотку ванильного сахара, хорошо размешать, перелить в бутыль и дать постоять не менее недели.

Ликер ежевичный

2 кг ежевики, 1 л водки, 1 кг сахара, 0,7 л воды.

Спелую, вымытую и высушенную ежевику засыпать в бутыль, залить водкой, выдержать в теплом месте или на солнце 1, 5 месяца, процедить и смешать с сахарным сиропом, приготовленным из воды и сахара. Отстоять, профильтровать, разлить по бутылкам, закупорить.

Ликер яблочный (грушевый)

1,5 кг яблок (груш), 1,5 л спирта, 2–3 шт. миндаля (1 горького), ½ чайной ложки корицы, 5–6 гвоздик, 1 кг сахара, 1,5 л воды.

Очищенные и мелко нарезанные яблоки (груши) засыпать в бутыль, залить спиртом, добавить истолченный миндаль, корицу, гвоздику, настаивать 10 дней, ежедневно взбалтывая. Ликер фильтровать, разлить по бутылкам и закупорить. Дозревает ликер в течение 4–6 месяцев.

Ликер изумрудный

2 кг очищенного от плодоножек крыжовника зеленых сортов, 1 л спирта, 30 молодых вишневых листочков, 1 кг сахара, 0,5 л воды.

Крыжовник и вишневые листочки засыпать в бутыль, залить спиртом, настаивать неделю. Приготовить сахарный сироп и вливать его в бутыль. Настаивать ещё неделю, отцедить, разлить в бутылки, закупорить.

Ликер клюквенный ароматный

1 литровая банка клюквы, 2 стакана малины, 2 стакана земляники, 2 стакана сахара, 1 л водки.

Клюкву размять, залить водкой, оставить на 2–3 дня. Землянику и малину засыпать сахаром и через сутки отделить сироп. Водку с клюквой смешать с сиропом, оставить на сутки, отцедить, разлить по бутылкам. Чтобы ликер был более густым, ягоды с сахаром можно довести до кипения и выдержать 5–10 минут, но не кипятить. Такой ликер можно приготовить не ранее заготовленных ягод в собственном соку.

Ликер кофейный (польская кухня)

200 г кофейных зерен, 2 г ванили, 1 л спирта, 0,5 л молока, 0,25 л воды, 2 кг сахара.

Свежеобжаренные зерна перемолоть как можно мельче, добавить ваниль, залить спиртом и настаивать 10 дней, ежедневно встряхивая, смесь слить, залить небольшим количеством воды, взболтать, дать отстояться, слить, повторить 2–3 раза. Из воды, сахара и молока приготовить раствор, можно подогреть, но не кипятить, влить кофейный настой, перемешать, оставить на 4–5 дней, отфильтровать, разлить в бутылки, закупорить.

Ликер шоколадный

300 г черного шоколада, 1 л водки, 0,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Шоколад измельчить, залить водкой, настаивать неделю, ежедневно взбалтывая. Приготовить сироп из сахара и воды, добавить к шоколадной настойке, отфильтровать, разлить по бутылкам, закупорить.

Ликер рябиновый

1 л сахарного сиропа, 1 кг рябины, 2 л водки, пряности (гвоздика, корица и лимонная корка) по желанию.

Бутыль наполнить рябиной, залить холодным сахарным сиропом, водкой и закрыть пробкой. Бутыль поставить в теплое место и настаивать три недели. Приготовленный ликер профильтровать и разлить по бутылкам.

Ликер из шиповника

500 г мороженых плодов шиповника, 1,5 л водки, 250 г сахара, 200 мл воды, апельсиновая корка, корица.

Ягоды шиповника и апельсиновую кожуру с корицей настаивают на водке 10 дней. Затем жидкость сцедить и влить охлажденный сироп, сваренный из воды и сахара. Все встряхнуть и разлить в бутылки.

У ликера должен быть золотисто-желтый цвет.

Ликер грушевый

1 кг свежих ароматных вымытых груш нужно измельчить на терке, добавить 1 л винного спирта и настаивать в течение 10 дней, затем профильтровать сок. Добавить в него, помешивая, сваренный сахарный сироп (1 и 1/5 кг сахара и 1 л кипяченой воды), 5 г лимонной кислоты, 2 г грушевой эссенции и 300 мл спирта. Размешать, разлить в бутылки и хорошо закупорить.

Ликер абрикосовый

Из зрелых и даже перезрелых абрикосов удалить косточки и отжать ½ л сока, который затем смешать с таким же количеством спирта. Добавить 1 кг сахара и 2 пакетика ванили или смесь гвоздики и корицы по вкусу. Разлить в бутылки.

Ликер из грецких орехов

Взять 50 шт. маленьких зеленых орехов с мягкой еще сердцевиной, измельчить их и опустить в темную бутыль, в которую предварительно налить 2 л водки. Добавить для аромата 30 г корицы, 15 г гвоздики. Выставить бутыль на 3 недели на солнце, 2–3 раза ежедневно взбалтывая. Содержимое процедить и смешать с 2 л густого сахарного сиропа. Профильтровать, налить в бутылки и хранить в лежачем положении.

Ликер апельсиновый

I способ

Апельсиновые корки, очищенные от внутреннего белого слоя, мелко нарезать и опустить в бутылки. Залить спиртом так, чтобы он покрыл корки. Оставить настаиваться 2–3 недели, процедить, а если настойка еще мутная, процедить через воронку с фильтровальной бумагой, сложенной вчетверо. Смешать с холодным сахарным сиропом, сваренным из одной части сахара и двух частей воды.

Пропорция определяется по вкусу: для более крепкого ликера – меньше сиропа.

II способ

200 г мелко нарезанных и посеченных апельсинов насыпать в бутылки с чистым спиртом (½ л) и настоять в темном месте: чем дольше, тем лучше. От густоты этой эссенции зависит аромат ликера. Затем сварить густой сироп из 750 г сахара и 1 стакана воды, добавить 250 г глюкозы. Прокипятить несколько раз, немного остудить. Влить ½ л чистого спирта и апельсиновую настойку. Хорошо размешать и разлить в бутылки.

Чем дольше выдержан ликер, тем лучший вкус он приобретает.

Ликер из айвы

Сварить айву до размягчения. Отжать из нее 1 л сока и смешать его с 1 л спирта. Добавить 25 г корицы, 25 шт. гвоздики, немного нарезанного миндаля, кожуру с половины лимона и 1 кг сахара. Поставить бутыль с заготовкой ликера на 40–50 дней на солнце. Затем процедить и выдержать в бутылках в лежачем положении не менее 6 месяцев.

Ликер из апельсиновых корок

Апельсиновую цедру настаивать в 1 л спирта или коньяка. Затем настой процедить, добавить густой сахарный сироп (сваренный из 500 г сахара, как для варенья), хорошо перемешать.

Ликер смешанный «Тропики»

I способ

Сварить сироп консистенции варенья из 250 г сахара и 250 мл воды. Выдавить в него сок из одного апельсина и одного лимона. Положить в сироп половину корки с апельсина и всю корку с лимона, предварительно в течение 30 минут вымоченные в теплой воде. Поставить сироп на огонь и снова прокипятить.

Затем снять с огня, остудить и влить 600 мл рома или коньяка. Ликер готов к употреблению.

II способ Нарезать на небольшие кусочки два целых апельсина и один лимон. Залить небольшим количеством воды и поставить покипеть 5 минут. Снять с огня, остудить и залить 1 л водки и 600 мл сиропа, густого, как для варенья. Затем разлить в бутылки, запечатать и поставить на 20 дней в теплое место, после чего процедить и профильтровать.

Ликер виноградный

1 л водки домашнего изготовления, 1 л виноградного сока, 1 кг сахара, 1 столовую ложку чая, 5 лавровых листиков, 5 зерен черного перца, ½ чайной ложки ванилина настаивать 6–7 дней, регулярно помешивая. Процедить. Отлично убивает самогонный запах.

Ликер вишневый

Взять 2 кг зрелых вишен, удалить плодоножки, а косточки оставить, промыть. Пересыпать вишни в бутылку с широким горлышком (но не в банку), каждый ряд при этом посыпая сахарным песком (всего должно быть израсходовано 1 кг сахара).

Завязать горлышко бутылок чистой тканью и оставить постоять в течение 25–30 дней. Не рекомендуется выставлять на солнце. Затем процедить сок, который и является основной эссенцией для ликера.

Составление смеси для ликера – дело вкуса, но лучшая пропорция следующая: 1 часть эссенции, 2 части чистого спирта и 1 часть холодного сиропа. Сироп готовится следующим образом: на две части воды – три части сахара, т. е. на 1 стакан воды 1,5 стакана сахара.

Ликер из крыжовника

Очищенный и перетертый крыжовник сложить в широкую посуду. Залить коньяком или спиртом и оставить постоять 7–8 дней. Выложить смесь на ткань и медленно сцедить. Полученный сок подсластить сиропом, приготовленным из 1 кг сахара и ½ л воды, после чего разлить ликер в бутылки.

Ликер клубничный

I способ

Зрелые вымытые ягоды залить коньяком, ромом или спиртом. Настаивать в прохладном, темном месте 10–12 дней. Затем процедить и размешать сок со сгущенным сиропом, приготовленным из 1 кг сахара и ½ л воды. Ликер профильтровать и налить в бутылки.

II способ Половину бутылки заполнить чистыми зрелыми ягодами, остальную половину наполнить водкой или спиртом. Бутылку выставить на солнце на 30–35 дней, время от времени взбалтывая ее. Процедить. Сварить густой сахарный сироп и, когда остынет, смешать его с настойкой. Процедить и наполнить бутылки.

Ликер из дыни

Снять кожуру с дыни, нарезать мякоть на крупные куски и отжать 1 л сока. Затем его подкислить лимонной кислотой и добавить по вкусу сахар (количество сахара в каждом отдельном случае зависит от содержания сахара в соке дыни). Залить сок 1 л спирта и добавить еще немного сахара.

После этого ликер нужно отстаивать в прохладном месте 6–7 дней для оседания мути и растворения сахара, а затем процедить и разлить в бутылки.

Экспресс-ликер из кофе

Сварить 100 мл очень крепкого (гораздо крепче, чем для питья) черного кофе. Вылить (без гущи) в кастрюльку, куда предварительно был высыпан сахар (200 г), растопить все это на водяной бане. Затем добавить 1 л водки. Профильтровать.

Ликер кофейный с молоком

В 1 л чистого спирта 8–10 дней настаивать 200 г молотого черного кофе и 5 г ванили. Время от времени раствор необходимо взбалтывать. Настоявшийся раствор процедить через фильтровальную бумагу. Затем добавить к нему 400 мл сырого молока, 1 стакан чистой кипяченой воды и 1,8 кг сахара. После 4–5 дней настаивания раствор взболтать и настаивать еще 5 дней, затем профильтровать.

Ликер кофейно-апельсиновый

В кожуре двух апельсинов сделать ножом небольшие надрезы таким образом, чтобы между кожурой и мякотью поместились кофейные зерна. Под кожурой у каждого апельсина помещают 12 зерен. Апельсин кладут в стеклянную банку, заливают 1 л водки, добавляют 500 г сахара и 4–5 г ванили. Банку герметически закупоривают. Напиток настаивают 40–45 дней. Периодически банку нужно встряхивать, чтобы растворился сахар. По истечении срока банку вскрывают, апельсины отжимают в настой, весь напиток процеживают через марлю.

Сваренный и охлажденный сахарный сироп (добавляют по вкусу) смешивают с настоем, ставят отстаиваться на несколько дней.

Ликер мятный

2 кг свежих листьев кудрявой мяты и 2 кг листьев перечной мяты тщательно вымыть, добавить к ним лимонные корки с 4 лимонов, 3 л винного спирта и 3 л воды. Через 24 часа перегнать на дистилляционном аппарате и добавить к перегону 2 кг сахарного сиропа, подкрасить ликер в зеленый цвет.

Ликер персиковый

1 кг нарезанных на кусочки очищенных от кожицы зрелых персиков поместить в бутылку, залить 1 л спирта и на 30–35 дней выставить на солнце. Процедить и смешать с 1 л густого сахарного сиропа, профильтровать, разлить в бутылки и оставить на хранение в лежачем положении.

Ликер «Кюрасао»

Снять кожуру с 10 яблок (желательно не перезрелых), добавить тонко срезанную кожуру с 6 апельсинов. 3 лимона раздавить вместе с кожурой. Все это залить 2 л спирта, настаивать 7–8 дней. Полученную настойку процедить, добавить 1 кг сахара, распущенного в 3 л горячей воды (сироп охладить), а также 15 г аниса, 4 г гвоздики и 2 г корицы. Затем все настаивать 25–30 дней. Процедить и разлить в бутылки.

Ликер малиновый

К 5 л малинового сиропа долить 4 л спирта или водки. Добавить 10 г лимонной кислоты, 5 шт. гвоздик и 10 л кипяченой воды. Посуду со смесью выставить на 5–6 часов на солнце. Хранить в холодном месте.

Ликер из лесной земляники

В бутылку с чистым спиртом опустить 500 г спелых ягод. Тщательно закупорить и настаивать до получения ароматной настойки. Процедить жидкость и дать ей устояться, затем добавить сахарный сироп из 500 г сахара и ½ стакана воды с добавлением нескольких капель лимонного сока. Разлить ликер в маленькие бутылки, не доливая каждую на два пальца до пробки, и хорошо закупорить.

Ликер из мандаринов

Тонко нарезанную кожуру от 15 мандаринов вместе с кожурой от двух лимонов, 1 г корицы и 5–6 гвоздиками опустить в бутыль и залить 250 мл чистого спирта. Через 5–6 недель процедить эту эссенцию и смешать с остывшим сиропом, приготовленным из 850 г сахара.

Ликер молочный

I способ

500 мл жирного молока или 500 мл сливок вскипятить, остудить, помешивая. Стакан сахара, 6–7 яичных желтков, 1 г ванилина взбить на гоголь-моголь. Влить в молоко 300 мл водки (если очень крепкая, то разбавить водой до 45–50 ˚С) и, медленно помешивая, влить в ранее полученную смесь. Дать отстояться 30–40 минут, собрать пену.

II способ Закипятить стакан молока, растворить в нем 1 стакан сахара, остудить. Взбить 6 яичных желтков и добавить в них молоко. Затем медленно влить стакан водки. Хорошо размешать, вылить жидкость в 3-литровую банку. Взбить и добавить 1 г ванилина. Настоять 10 дней.

Ликер розовый

125 г розовых лепестков залить ½ л воды и оставить на 2 дня в закрытой посуде. Затем жидкость процедить через марлю и долить ½ л коньяка. Добавить ½ чайной ложки корицы, 250 г сахарного песка и оставить на 14 дней. Отфильтровать и разлить в маленькие бутылочки.

Ликер домашний французский

Взять бутылку (0,5 л) белого вина или белого портвейна, корочку от 1 апельсина или лимона и уварить с 100 г сахарного песка до половины от первоначального объема. Полученную массу остудить, налить в бутылку и плотно закупорить.

Французский ликер из белого вина отличается исключительным ароматом. Его с успехом можно использовать для приготовления смешанных напитков, где в рецептуре предусматривается лимонный или апельсиновый ликер. Особым вкусом обладает грог или чай с французским ликером. Французские повара, кроме того, заправляют таким ликером соусы, добавляют его в сиропы для пропитки тортов, готовят на нем исключительно ароматное желе.

Ликер из черешни

Промыть 1 кг черешни, удалив плодоножки и косточки, сложить в банку и залить 1 л коньяка или спирта, чтобы покрыло все ягоды. Оставить настаиваться 10–15 дней, время от времени размешивая. Затем отжать сок из ягод и размешать его с 1 л сахарного сиропа. Профильтровать и разлить в бутылки. Сохранять в холодном месте.

Ликер черничный

Из вымытых ягод черники отжать 1 л сока и процедить его. Смешать сок с 1 л рома и 1 л сахарного пряного сиропа (в почти готовый горячий сироп добавить немного гвоздики и корицы (по вкусу) и выдержать на небольшом огне 5 минут, снять с огня и еще дать сиропу настояться и остыть). Букет рома, гвоздики и корицы в известной степени дополняют слабый собственный аромат сока ягод черники и придает ликеру тонкий пуншевый запах.

Ликер из яблок

Протереть на пластмассовой терке 25 шт. крупных зрелых яблок, залить эту массу спиртом и держать на солнце в течение 25–30 дней. Процедить, добавить достаточно густой сваренный сахарный сироп, профильтровать, разлить по бутылкам и сохранять в лежачем положении.

Ликер из яблочной кожуры

Нарезать кожуру яблок на мелкие кусочки и сложить в стеклянную бутылку, залить спиртом или водкой. Закрыть бутылку. Через некоторое время, как только жидкость приобретет аромат яблок, процедить ее, долить сахарный сироп желаемой густоты по вкусу. Никаких специй не требуется – яблочный аромат сохраняется полностью.

Ликер яичный

I способ

Взять 8 яиц, аккуратно отделить желтки от белков, положить их в фаянсовую миску, всыпать 200 г сахарного песка и пакетик ванили. Хорошо растереть всю массу, чтобы стала однородной, перелить в бутылку и добавить коньяк. Смесь закупорить, хорошо взболтать и выдержать несколько недель при комнатной температуре.

II способ 6 яичных желтков смешать с 250 г сахарной пудры, ½ пакетика ванили и двумя банками сгущенного молока. Все это растереть до однородной массы и залить спиртом. Как и в первом случае, ликер в закрытой бутылке надо выдержать несколько недель.

Ликер яблочный

В большую бутыль положить 2,5 кг очищенных и мелко нарезанных яблок, залить их 1,5 л водки и 7 ½ л охлажденной кипяченой воды.

Обвязать горло бутыли марлей, поставить на две недели на солнце и ежедневно взбалтывать. Когда яблоки всплывут наверх, жидкость процедить через марлю, добавить сахар, поставить на два дня на солнце, а потом вынести на 10 дней в холодное место, после чего процедить, разлить в бутылки, закупорить пробками, обвязать их веревками и держать в холодном месте. Напиток можно употреблять через 3 недели.

Ликер «Черная Иоганна»

1 кг черной смородины прокрутить через мясорубку, поместить в бутыль, добавить 5–6 гвоздичек и залить 1 л водки. Бутыль выставить на солнце и выдержать около 6 недель. Затем процедить через марлю. В полученную жидкость положить 400 г сахара, хорошо перемешать и разлить по бутылкам. Время от времени бутылки встряхивать. Когда сахар полностью растворится, ликер готов к употреблению.

Ликер банановый

150 мл чистого спирта или 300 мл водки, 2–3 крупных банана, 1 стандартная банка сгущенного молока, 2 яйца и 150 мл свежего молока.

Вылить в миску сгущенку, добавить к ней яйца, молоко и измельченные бананы.

Все перемешать и тщательно взбить при помощи миксера, затем процедить через ситечко.

Вылить ликер в графин или другую емкость и остудить в холодильнике.

Водки

В России в старину водка делалась из ржи, ячменя и пшеницы и называлась вином. В те времена она разделялась на сорта: простое вино, вино доброе, вино боярское и наконец «высший» сорт – вино двойное, очень крепкое.

Кроме этих водок делали водки, подслащенные патокой, – для угощения представительниц прекрасного пола.

У русских хозяев было принято настаивать водку на различных душистых травах, на корице, лимонных корках, на разных ягодах и плодах.

Современная водка ничего общего не имеет с той водкой, которая заслуженно пользовалась всемирной славой. Ее готовили с особой любовью, наливали в красивые графины и употребляли чаще всего в особой обстановке и в особые дни в небольших дозах. В те времена хозяйки угощали гостей 30–40 сортами водки собственного изготовления. Предлагать гостям «казенку» (магазинную водку) считалось дурным тоном.

Прежде чем предложить вам некоторые рецепты приготовления домашней водки, будет небезынтересно узнать, как можно очистить магазинную водку (нередко низкого качества). Особенно легко это сделать при наличии у вас садового участка. Вначале нужно приготовить угольный фильтр. Для этого необходимо сжечь 5–6 сухих березовых поленьев до состояния рассыпающихся угольев. Затем их надо положить в керамический горшок, плотно его закрыть, чтобы уголья потухли. После охлаждения их надо истолочь на кусочки по 5–8 мм.

Залейте в бутыль водку, бросьте туда уголья (50 г на 1 л). Выдерживать 2–3 недели, ежедневно встряхивая. Смесь должна настояться еще 7–8 дней, но уже без взбалтывания. Затем водку фильтруют, добавляют изюм (30–40 г на 1 л) и 3–4 г измельченного фиалкового корня. Водка должна постоять еще 12 дней, после чего ее снова фильтруют.

Желательно добавить зернышко кардамона. Готовый напиток не будет иметь запаха, будет мягким, приятным на вкус, от него вы не слишком сильно захмелеете и не отравите свой организм.

При изготовлении водки в домашних условиях она получается разного цвета:

1. Синий – водку настаивают на васильках.
2. Желтый – на шафране (иногда на лимонной корке).
3. Красный – на чернике.
4. Зеленый – на мяте или тархуне.
5. Фиолетовый – на семенах подсолнечника.

6. Коричневый – на скорлупе кедровых (грецких) орехов.

Наиболее качественной водкой домашнего приготовления является так называемая хлебная водка: крепкая, с мягким вкусом, легким похмельем.

Водка «Пикантная»

В 1 л водки положить корки от двух апельсинов и несколько гвоздик. Пусть постоит 2 недели в тени. Долить стакан вишневого сока. Профильтровать.

В запечатанных бутылках хранить полгода.

Бесцветная мятная водка

В обычную водку надо добавить несколько капель мятного масла.

Водка, настоянная на кудрявой мяте

150 г кудрявой мяты, по 40 г душистого перца, кожуры лимона, корня полыни, по 20 г корней дягиля, соли и по 12 г сандала и ромашки.

Все ингредиенты залить 30 л водки, настаивать 10 дней, затем перегнать. Подсластить сиропом, сваренным из 1,2 кг сахара и 5 л воды.

Водка из шиповника

800 г шиповника варить в течение часа в меде, затем процедить через сито, в жидкую массу влить 12,3 л 40 %-ного спирта. Дать отстояться, процедить и разлить в бутылки. Эта водка получается чрезвычайно ароматной и вкусной.

Водка французская

• Подгнившие фрукты и ягоды заливают водой так, чтобы она их слегка покрывала. Затем добавляют виноградное вино и дрожжи из расчета 0,7 л вина и 50 г дрожжей на 12 л водно-фруктовой смеси. Когда все закиснет, перегнать 3 раза.

• 37 л обычного самогона смешать с 6 л молока и перегнать эту смесь до получения 20 л самогона. Добавить 3 л молока, 1,5 кг раскрошенного ржаного хлеба, 6 л виноградного вина, 2,5 кг изюма, 800 г сахара и перегнать еще раз до получения на выходе 12 л самогона.

Водка огуречная

В грядку, где растут огурцы, положить бутылку или банку так, чтобы внутри этой емкости рос огурец. Для этого завязь надо осторожно пропихнуть в горлышко бутылки или банки. Когда огурец вырастет, отщипнуть его от стебля и залить магазинной водкой. Когда настоится, у водки будет привкус свежего огурца.

Водка малосольная

Делается все, как описано выше, только огурец заливается хорошим крепким самогоном.

Водка приобретает вкус малосольного огурца.

Виски (традиционная американская технология)

Смешать 8 кг раздробленной или размолотой кукурузы и 1 кг ржаной или пшеничной муки (можно 1 кг манной крупы) в 50-литровой посуде, залить 3 ведрами кипятка и проварить на небольшом огне около 4 часов до получения жидкой кашицеобразной массы. Охладить до температуры 60 °С и поставить в теплое место.

Затем добавить 1 кг ячменного солода, хорошо размешать. Для сохранения и поддержания необходимой температуры (60 °С) посуду укутать. Держать при этой температуре 1,5–2 часа. Благодаря действию солода из крахмала, содержащегося в размолотом зерне, образуется солодовый сахар. В полученную массу, охлажденную до комнатной температуры, добавить 100 г дрожжей. Брожение длится 5–6 суток. В перебродившей бражке содержание спирта достигает 7 %, и она приобретает горьковатый вкус.

Далее следует перегонка. С этой целью пользуются обычным перегонным аппаратом. Полученный спирт обязательно очищают через угольный фильтр. Очищенным спиртом наполняют банки, в которые кладут кусочки обожженной древесины (не хвойных пород), желательно дубовой.

Затем в течение года происходит процесс настаивания. Полученный спирт разбавляют и фильтруют. Обычная крепость приготовленного продукта – 40°.

Джин

В истолченные спелые ягоды можжевельника добавляют кипяченую воду и полученную кашицеобразную смесь помещают в кастрюлю, дают перебродить 5–7 дней. При вялом брожении добавляют дрожжи. Затем процеживают, перегоняют (лучше дважды) и разливают по бутылкам.

В Англии принято джин некоторое время держать в дубовых обожженных бочках, в которых он дополнительно очищается.

Сладкая водка – ратафия

Ратафия абрикосовая I

100 г абрикосов, 200 г сахара, 8 шт. гвоздики, мускатный цвет, корица, водка.

Абрикосы нарезать как можно мельче, разбить косточки и вынуть ядра, истолочь и добавить к нарезанным плодам. Залить водкой, добавить сахар, чуть-чуть корицы, гвоздику, немного мускатного цвета. Хорошо закупорить и настаивать 2–3 недели. Процедить, разлить в бутылки.

Ратафия абрикосовая II

50 абрикосов, 750 мл белого вина, сахар, французская водка.

Свежие абрикосы нарезать кусочками, разбить косточки, вынуть ядра, очистить их и измельчить. Положить абрикосы в кастрюлю, залить белым вином и варить на слабом огне, пока из них не выварится сок. Потом выложить в сито, дать соку стечь в подставленную емкость и, измерив, сколько его, залить таким же количеством французской водки.

Добавить по 205 г сахара на каждую бутылку, небольшое количество корицы и абрикосовые ядра, приготовленные заранее. Все это поставить в закупоренной большой бутыли на две-три недели, потом процедить и пропустить еще через фильтровальную бумагу, разлить в бутылки и хорошенько их закупорить.

Ратафия из абрикосовых ядер

1,5 кг абрикосовых ядер, 7 л водки, 3 кг сахара, 34 г кориандра, 16 г корицы, 25 г гвоздики, 10 г кишнеца.

Все ингредиенты истолочь, смешать, залить водкой, закупорить и настаивать 1 месяц в тепле. Процедить через сито и разлить в бутылки.

Ратафия английская I

7 л апельсинового сока, 3 кг сахара, 4 л рома, апельсинная цедра, мускатный цвет.

В апельсиновый сок положить цедру с ранее использованных апельсинов и сахар, размешивать, пока сахар не растворится, добавить ром с небольшим количеством мускатного цвета и настаивать, часто взбалтывая, в теплом месте 2 недели, затем процедить в бутылки через фильтровальную бумагу.

Ратафия английская II

Взять равное количество шалфея, дикой рябины (или пижмы), мяты, розмарина, зверобоя и сельдерейных семян, положить в кубе 12,3 л водки и перегнать.

Ратафия английская III

100 г корня горицвета, 100 г корня девясила, 100 г корня сельдерея, 12,3 л водки, 1–5 кг сахара мята, трава горицвета.

Корни горицвета, девясила и сельдерея положить в водку, добавить немного свежей мяты, травы горицвета и сахар, закупорить, настоять и перегнать.

Ратафия брабантская

20 г мускатного цвета, 12 г корицы, 4 г гвоздики, 2,5 л спирта, 1,2 кг сахара, 500 мл воды, цветки померанца.

Положить в бутылку мускатный цвет, корицу, гвоздику, налить спирт, настаивать 2 недели в теплом месте, затем добавить сахар, растворенный в воде, и цветки померанца.

Ратафия душистая

200 г ядер косточек персика, 25 г горького миндаля, 20 г сладкого миндаля, 25 г имбиря, 25 г гвоздики, 25 г корицы, 25 г ядер косточек абрикосов, 25 г ядер косточек слив, 25 г ядер вишневых косточек, 10 г кориандра, 5 л воды;

Для сиропа: *600 г сахара и 3,5 л воды*

Ядра косточек и специи залить водкой, настаивать в тепле 10 дней, перегнать 2 раза и полученный спирт подсластить сиропом, сваренным из сахара и воды.

Ратафия «Моседуан»

Взять равное количество ягод черемухи, вишен без косточек, красной смородины, малины, клубники, все раздавить деревянной толкушкой и поставить в прохладное место. Через три дня сок процедить, добавить равное по объему количество спирта и на каждые 1,2–1,5 л жидкости положить 200 г сахара и по кусочку корицы, поставить на солнце или в теплое место на 2 месяца, затем процедить в бутылки через фильтровальную бумагу.

Ратафия белая из различных плодовых косточек

150 г ядер абрикосовых косточек, 150 г ядер персиковых косточек, 150 г горького миндаля, 7 л водки, 150 г кожуры лимона, 12 г гвоздики, 12 г корицы, 6 л воды, соль; для сиропа: 600 г сахара и 2,5 л воды.

Истолочь ядра косточек и специи, залить смесь водкой. Настаивать 7–10 дней, затем перегнать, добавив воду и горсть соли. Подсластить сиропом, сваренным из сахара и воды, разлить в бутылки.

Ратафия шелковичная

2,4 кг черной шелковицы, 600 г вишен, 8 л водки, корица, 20 г кардамона, 20 г мускатного цвета; для сиропа: 600 г сахара и 4,5 л воды.

Из ягод отжать сок. Специи истолочь, смешать специи и ягодный жмых, залить водкой, настаивать в теплом месте не

менее 10 дней. Затем водку процедить, смешать с отжатым соком и подсластить сиропом, сваренным из сахара и воды, профильтровать.

Ратафия сборная

800 г очищенных от косточек вишен, 400 г красной смородины, 400 г малины, 400 г черемухи, водка, сахар, корица

Вишню, смородину, малину и черемуху раздавить и поставить в погреб или любое холодное место. Через 4 дня сок процедить и разбавить водкой в пропорции 1:1. На каждые 1,2 л сока положить 250 г сахара и кусочек корицы. Выдержать 2 месяца, процедить и разлить в бутылки.

Ратафия «Садовый букет»

1 кг вишен без косточек, 500 г малины, 500 г красной смородины, 2–3 л водки, 2,5 кг сахара, 4 г корицы, 4 г гвоздики.

Ягоды раздавить, дать постоять 5–6 часов, отжать сок (сок можно получить и при помощи соковыжималки). В сок всыпать сахар и оставить до полного растворения. После этого смешать сок с водкой, добавить корицу, гвоздику. Смесь разлить в бутылки, закупорить и настаивать на солнце около месяца, взбалтывая каждые 2–3 дня. Настойку процедить и хранить на холоде.

Ратафия из цветков померанца I

1,6 кг цветков померанца, 5 л водки, 2,4 кг сахара, 5 л воды.

Смешать все компоненты в бутыли, поставить ее в котел с водой и держать на водяной бане несколько часов. Остудить, процедить и разлить в бутылки.

Ратафия из цветков померанца II

200 г лепестков померанцевого цвета, 1 л водки, 400 г сахара, 1 стакан воды.

Положить в сковороду сахар, влить воду и варить, снимая пену. Когда сахар хорошо уварится, снять с огня, добавить лепестки померанцевого цвета, а затем еще 2–3 раза вскипятить. Снять с огня, дать постоять 5–6 часов. Потом поставить на малый огонь, влить водку и смешать. Процедить через салфетку и разлить в бутылки.

Ратафия из белых роз

200 г лепестков белых роз, 500 мл чистой теплой воды, 400 г очищенного сахара, корица, кишнец по вкусу, водка.

Лепестки белых роз залить чистой теплой водой, дать постоять на солнце 2 суток, процедить через сито, добавить столько же водки, сколько воды. На 2 бутылки этой смеси положить 400 г очищенного сахара, корицу и кишнец по вкусу. Закупорить бутылки, поставить на неделю на солнце и потом профильтровать.

Ратафия можжевеловая I

100 г можжевеловых ягод, 2,5 л водки, 600 г сахара.

Сахар варить с водой, пока не перестанет появляться пена. В водку всыпать можжевеловые ягоды, влить сваренный сироп. Закупорить бутыль и поставить в теплое место на 5 недель. Потом процедить, дать отстояться и разлить в бутылки.

Ратафия можжевеловая II

40 г спелых ягод можжевельника, 1 л крепкой водки, ½ чайной ложки корицы, ½ чайной ложки гвоздики, ¼ чайной ложки мускатного ореха, 1/8 чайной ложки кориандра, 1/8 чайной ложки имбиря, ½ чайной ложки душистого перца горошком, 200 мл сахарного сиропа.

К отобранным спелым ягодам можжевельника добавить пряную смесь и сахарный сироп, залить крепкой водкой и настаивать 4–5 недель в теплом месте. Затем процедить, отфильтровать и оставить для хранения. Чем дольше стоит ратафия, тем лучше ее вкус и аромат.

Ратафия лекарственная

2 лимона, 1–2 л водки, 500 г сахара, 35 г кориандра, 10 г семян дягиля, по 1 щепотке семян фенхеля, аниса, укропа, моркови, тмина.

Специи истолочь, добавить сок лимонов и их цедру, всыпать сахар, залить водкой и настаивать неделю, ежедневно взбалтывая. Процедить и разлить в бутылки.

Ратафия из красных плодов

800 г вишен без косточек, 400 г красной смородины, 400 г малины, 400 г шелковицы, водка, сахар, корица.

Половину вишни настоять 3 дня, размяв вместе с косточками. Затем всю вишню, а также смородину, малину и шелковицу раздавить в одной емкости. Процедить сок через сито и поместить в бутыль, влить туда столько же водки, сколько будет сока, добавить сахар и корицу. Дать смеси постоять месяца два, потом процедить и разлить в бутылки.

Ратафия малиновая

Зрелые чистые ягоды малины засыпают в бутыль и заливают спиртом так, чтобы он едва покрыл ягоды, и выдерживают 3 дня на солнце.

Спирт слить. Затем отдельно приготовить сахарный сироп (200 г сахара на 200 мл воды на 1 л спирта). Сначала воду с сахаром вскипятить два раза, полностью снимая пену, и медленно, постоянно помешивая, влить спирт в горячий сироп через специальный фильтр.

Делается фильтр так: взять воронку, выложить ее изнутри слоем ваты, на него положить хорошо истолченные березовые

угольа, а сверху накрыть фланелью. Затем через такой же фильтр всю смесь перелить в бутыль. Через 5–6 дней отстоя перелить в чистые бутылки и осмолить.

Ратафия с кардамоном

Засыпать в бутыль 20 г крупно истолченного кардамона, влить 1 л спирта или водки и поставить на 2–3 недели в теплое место. Далее – по схеме приготовления малиновой ратафии, только сахара можно добавить на 50–70 г больше.

Ратафия с гвоздикой

В 1 л спирта (водки) положить 8 г гвоздики, 2 г корицы, 2 г лимонной измельченной цедры. Через 3 недели проделать все так же, как и с малиновой ратафией, но воды в спирт добавить на 100 мл больше.

Ратафия ягодная

В кастрюле измельчить 2 кг 400 г вишен, по 60 г красной смородины и малины. После отстоя смеси в течение 5–6 часов отпрессовать сок, на каждые 400 мл влить 400 мл очищенной домашним способом водки.

Определить объем полученной смеси и в каждые 400 мл добавить по 100 г сахарного песка и выдержать его до растворения. Затем определить объем и в каждые 400 мл нового состава добавить по 4 г толченого горького миндаля, по 1 г корицы и гвоздики. Смесь, растворив, размешать и залить в бутыль. Хорошо закупорить и поставить на 3–4 недели на солнце. Через каждые 2 дня напиток хорошо взбалтывают. Затем ратафию разливают в бутылки, укупоривают. Хранят в темном, прохладном месте.

Ратафия мятная

В 1 л спирта настаивают 30–40 г сушеной мяты. Далее – см. «Малиновая ратафия».

Эту ратафию можно готовить и зимой, если есть запасы сушеной мяты.

Варенуха

Сушеные груши, яблоки, вишни, сливы, инжир помыть, залить в горшке водкой, добавить по вкусу мед и перец стручковый. Горшок накрыть куском хлеба. Обмазать пресным тестом. Поставить на 12 часов в горячую печку. Пить горячей.

Медовуха

4 банки (700-граммовых) меда, 1 банку (3-литровую) сиропа, 300 г дрожжей развести в 27 л воды. Поставить в теплом месте на неделю.

Выход готового продукта – 7 л.

Водка из сухофруктов

2 кг сухих яблок или груш заварить в ведре воды, добавить

3 кг сахара, 300 г дрожжей. Хорошо закрыть, оставив небольшое отверстие. Поставить в теплое место на 7–8 дней.

В эту закваску можно добавить, перед тем как перегнать через перегонный аппарат, пучок сухого чебреца.

Выход – 3,5 л водки.

Водка из сиропа (любого)

3 л сиропа развести в 15 л воды и добавить 100 г дрожжей. Через неделю закваска готова.

Выход – 3,5 л водки.

Водка из варенья

Взять 3 л испорченного (забродившего) варенья, развести в 15 л теплой воды, добавить 100 г дрожжей. Чтобы иметь большой выход домашней водки, необходимо добавить еще 1,5 кг сахара. Закваску поставить в теплое место на 4–6 дней.

Выход – 3 л, а с добавлением сахара – 4,5 л.

Водка из конфет

5 кг конфет (с начинкой) развести в 2 ведрах теплой воды. Закваску поставить в теплое место на 5–6 дней.

Выход – 5 л водки.

Водка из халвы

5 кг халвы развести в 15–20 литрах теплой воды. Добавить 200–250 г дрожжей и поставить в теплое место на 7–8 дней.

Выход – 10 л домашней водки. Правда, при этом сохраняется запах подсолнечного масла. Чтобы его устранить, нужно в водку добавить веточку мяты.

Водка из слив

25 кг сладких слив размять и поставить бродить в бочке или кадке на 2 недели. Воды не добавлять.

Выход – 3 л. Но если добавить сахар, получится значительно больше.

Водка из томатной пасты, сахара и пива

На 30 л воды – 1 литровая банка томатной пасты, 1 бутылка пива, 10 кг сахара. Размешать, дать выиграться в теплом месте и перегонять.

Водка без дрожжей и сахара

В этом рецепте предлагается дрожжи и сахар заменить запаркой и солодом.

Запарка: в 2 л воды заварить одну пригоршню свежего хмеля (сухого – две), дать немного настояться, отвар процедить, в еще теплом размешать пригоршню муки. После кратковременной выстойки (30–40 минут) запарка готова.

Солод: прорастить зерна ржи, высушить их и смолоть.

В основной продукт – свеклу, картофель, яблоки, груши и т. д. – добавить запарку и солод, развести водой до полужидкого

состояния, дать «выиграться» в теплом месте, перегнать.

Расход: на данное количество запарки – 3 кг солода и ½ ведра (5–6 л) основного продукта.

Выход – 3 л.

Водка «Готова за сутки»

I способ

На 1 кг гороха нужно взять 5 кг сахара и 15 л теплой воды. Добавить 1 л парного молока.

Выстойка – одни сутки. Выход – 5 литров водки.

II способ

5 кг сахара, 25 л кипяченой воды, 500 г дрожжей, 25 сырых средних картофелин, 3 стакана молока, 4 буханки хлеба. Все смешать и оставить в теплом месте для брожения на 24 часа.

Московская старинная

40 г имбиря, 40 г калгана, 40 г шалфея, 40 г мяты, 40 г аниса залить 1 литром спирта и настоять в течение 18 дней. Затем добавить в настой 1,5 л холодной сырой воды (если у вас на участке есть ключевая, то лучше всего ее) и все вместе перегнать через дистилляционный аппарат. Если вы вместо спирта использовали водку, то можно ее не разбавлять водой или разбавить совсем немного.

Спотыкач

Смешать по 4 г гвоздики и шафрана, 8 г мускатного ореха, 16 г ванили. Залить 1 л водки. Периодически взбалтывая, настаивать 2 недели. Процедить. Закипятить с 200 г сахара. Вновь процедить.

Водка хлебная с картофелем

На 2 ведра солода – 4,5–5 ведер картофеля.

Приготовить солод, как и в первом рецепте (прорастить зерно, измельчить на мясорубке), сварить картофель и, не сливая воду, истолочь его. Выложить в бадью, засыпать сверху солодовой мукой, снова толочь до образования киселеобразной консистенции. Все это должно быть очень горячим. Сверху присыпать остатками муки, оставить на ночь.

Через 12–14 часов, перемешав, перелить в бочку, добавить ½ кг дрожжей и поставить для брожения на 5–6 дней. Перегнать через перегонный аппарат.

Водка с хмелем

1 ведро пшеницы или ржи прорастить в деревянном корыте, периодически помешивая. Затем отварить 2 ведра картофеля, помять его. Заварить хмель. Далее приготовить так называемый затер – в брагу, которая осталась от прошлого раза (1,5–2 л), добавить сваренный хмель (3 л). Все перемешать – пшеницу или рожь, картофель и затер. Зерно можно истолочь или пропустить

через мясорубку. Поставить в теплое место, и как только процесс брожения закончится, перегнать через перегонный аппарат.

Водка сахарная

3 кг сахара развести в 15 л теплой воды и добавить 100 г дрожжей. Поставить в теплое место. Для запаха добавить ветки вишни или смородины или сухой укроп. Через 6–7 дней закваска готова. Выход 3 литра.

Существует мнение, что из 1 кг сахара получается 1 л водки. При использовании парового аппарата 10 л хорошего продукта получается из 7 кг сахара. То есть не надо делать брагу излишне концентрированной по сахару. Он «перегорает» и уходит в отходы.

Водка свекольная

I способ

Натереть на терке сахарную свеклу, отварить, отжать. На 15 л сока свеклы добавить 100 г дрожжей. Поставить закваску в теплое место. Через 5–6 дней она будет готова. Сахар не добавляют.

Выход – 5 литров.

II способ

Натереть и испечь сахарную свеклу – 10–15-литровый чугунок. Дать остыть, но чтобы свекла оставалась теплой. Добавить 5–6 кг сахара и 10 л воды температурой 24–25°, а затем 500 г дрожжей, разведенных в небольшом количестве воды. Накрыть смесь и поставить в теплое место на 3–4 дня. Перемешать.

Когда свекла опустится на дно посуды, а сверху образуется корка, брага готова. Ее переливают в бак и начинают гнать водку.

Водка из яблочного сока

Яблочный сок получают при помощи соковыжималки или каким-то иным известным способом. На 30 л сока добавляют 3 кг сахара и 200 г дрожжей. Ставят в теплое место. Закваска готова через неделю.

Выход – 6–7 литров домашней водки.

Водка из груш

В 3 л воды добавить 2,5 ведра испорченных садовых груш (вареных), 1 кг сахара и 100 г дрожжей. Поставить в теплое место. Закваска готова через неделю.

Выход – 4 литра водки.

Водка из диких груш

Собрать дички, ссыпать их в деревянную бадью или бочку – до половины емкости, оставить в теплом, немного затемненном месте, пока не начнется гниение. Затем размять содержимое деревянным пестиком и оставить еще на 2–3 недели. Ничего не добавлять.

Выход – 3 л.

Миндальная

Молодые побеги рябинового дерева очистить от кожицы, как можно мельче нарезать и залить обычной водкой в соотношении 1:4 (1 часть побегов и 4 части водки) и перегнать через дистилляционный аппарат. Если миндальный запах окажется слабым, добавьте еще молодых побегов и снова перегоните.

Паленка

Горшок наполнить ягодами (малина, вишня), залить водкой, завязать толстой бумагой, проткнуть ее в трех местах, края замазать тестом. Два дня ставить в затопленную печь. Слить, процедить. Добавить сахар (на 1 кг ягод – 0,5 кг сахара), закипятить. Разлить в бутылки, закупорить.

Запеканка

• В обычную водку положить от 1/10 до 1/5 объема сухих лимонных корок, дать постоять хотя бы несколько часов и все вместе перегнать через дистилляционный аппарат. Взять бутыль из как можно более толстого стекла. В водку добавить мускатный орех (предварительно мелко растолченный). Заполненную бутыль закупорить и обмазать крутым ржаным тестом в 3 пальца толщиной. Если вы готовите напиток на даче и у вас есть печь, то, как только она начнет остывать, поставьте в нее бутыль на ночь. Утром выньте и оставьте в комнате. Так повторяйте 4 дня подряд. Если нет печи, то пользуйтесь остывающим духовым шкафом, но ставить в него бутыль надо тогда по крайней мере раз восемь. После приготовления водку профильтровать и можно слегка подсластить, но класть не более 250 г сахара на 1 литр водки.

• По 16 г имбиря, душистого перца, гвоздики, муската, кардамона, лимонной цедры – на ведро водки. Все варить в запечатанном горшке 12 часов. Остудить. Разлить в бутылки.

• 4 л водки настоять на лимонных корках в толстостенной бутыли. Положить туда 16 г бадьяна, по 20 г кардамона и мускатного цвета, 2 мускатных ореха (все истолочь). Бутыль полностью толсто обмазать ржаным тестом, поставить на ночь в протопленную печь (так делать четыре ночи подряд). Разлить в бутылки, добавить сахар.

Тминная

350–400 г тмина залить 1 л водки и перегнать через дистилляционный аппарат. Полученная тминная водка может храниться при низкой температуре в холодильнике или на леднике в погребе несколько месяцев. Когда потребуется тминная водка, слегка подсластите воду, влейте ее в водку по вкусу – и напиток готов.

Пенная

1 л водки настоять две недели на пригоршне ягод можжевельника и еще 5 дней – на корках двух лимонов. Ложку толченого имбиря перемешать с сахаром, развести в полученной водке. Две недели выдержать на солнце. Процедить, разлить, хранить в холоде. Пить через полгода.

Пенник из рябины

Возьмите 1 кг зрелой рябины (желательно, чтобы она была собрана до морозов) и раздавите деревянным пестиком в ступке. Переложите в бутыль, залейте 10–12 л свежего хлебного кваса и добавьте 50–70 г дрожжей. Оставьте квас бродить в комнате при температуре примерно 16 °С. Когда брожение почти закончится (это можно определить по прекращению активного выделения газа), всю массу вместе с рябиной, перемешивая, перелейте в колбу дистилляционной установки и перегоните несколько раз, добиваясь того, чтобы напиток не имел посторонних неприятных запахов.

Водка, приготовленная по предлагаемым рецептам, в хорошо закупоренных бутылках может храниться очень долго, не теряя вкуса и аромата, и даже наоборот, приобретая с годами особое благородство.

Айвовка

Перезрелую айву истолочь или протереть на терке. Очень мелко посечь пучок ржаной соломы. Из этой смеси выдавить сок. На 8 стаканов этого сока – столько же водки. Добавить сахарный песок и 50 г ванильного сахара. Слить в бутыль, настаивать неделю. Профильтровать.

Крыжовенная

Крыжовник залить 1 л водки и 1 л кипяченой воды. Держать, периодически помешивая, на солнце две недели, пока крыжовник не всплывет. Процедить. Добавить сахар по вкусу. Опять выставить на сутки на солнце, затем поместить в холодильник (лед) на 10 суток. Еще раз процедить, разлить в толстостенные бутылки. Закорковать. Хранить в холоде. Пить через три недели.

Апельсиновая

Сварить сироп из сахара-рафинада и 1 л воды. Смешать с 2 л водки. Слить в бутыль. Бросить корки от 4 или 5 апельсинов. Поставить в тень на 3–4 дня. Профильтровать. Разлить в бутылки.

Водка «Кюммель»

12 столовых ложек семян тмина, 4 столовые ложки семян укропа, 4 столовые ложки лимонной корки, 6 столовых ложек фиалкового корня, 1 стакан сахара залить 2 л крепкой водки (45–60°). Настаивать 3 недели, а затем слить и подсластить сахаром, процедить через плотную ткань.

Водка «Листовка»

Ранней весной, когда набухают почки и появляются маленькие, едва заметные листочки, заготовить 10–12 столовых ложек почек и листочков черной смородины, залить их 1 л водки (40°) и настаивать на солнце. Водка приобретает замечательный темно-зеленый цвет. Жидкость слить и профильтровать через ткань. «Листовку» разлить по бутылкам, закрыть пробками и поставить в погреб или в другое прохладное место. Чем дольше она стоит, тем лучше становится ее вкус.

Водка данцигская

Корневища аира заготовить в конце осени, после первых заморозков, очистить от грязи, помыть в холодной воде, удалить тонкие корешки и листья. Подсушить на решете. Затем разрезать на кусочки по 5–10 см.

500 г корневищ аира залить 2 л спирта или водки домашнего изготовления и настаивать в темном месте около месяца. Затем процедить через ткань. При использовании спирта полученную настойку разбавляют водой до 40°.

Водка «Иголка»

Залить двумя литрами водки (40°) 2 стакана молодых сосновых шишек (мягких, зеленого цвета) и настаивать не менее двух недель. Настой слить, подсластить сахаром или карамелью (жженым сахаром) в количестве 80 г.

Водка чайная

8 столовых ложек черного байхового чая настоять 3 часа на 2 л водки или спирта, процедить. Если использовать спирт, то его нужно развести до крепости 40°. Затем 100–120 г сахара поджарить на сковороде до образования карамели, измельчить, добавить в водку.

Лечебные водки

Синяя

Взять 100 г корня травы тысячелистника, по 25 г трав бенедиктина и кудрявой мяты, по 12 г семян тмина, гвоздики и тимьяна, по 6 г апельсиновой корки, мелиссы, семян аниса, корня аира и семян фенхеля.

Все измельчить, залить 3,5 л водки, настаивать 10 дней, перегнать и подсластить сиропом из 400 г сахара и 1 л воды.

Золотая

• Взять свежие лимоны, очень аккуратно срезать с них кожуру, не захватывая мякоть, добавить корицу и кориандр в соответствии с количеством приготовляемой водки. Все положить в перегонный куб с водкой, выгонять до появления белесого спирта, так как именно в нем будет самый крепкий аромат корицы. Заранее приготовить сахарный сироп и добавить в водку по вкусу сразу после перегонки.

• Взять 65 г винных ягод, по 50 г можжевелового корня, корня валерианы и корня аира, по 40 г корня дягиля, корня девясила, тысячелистника, полыни и фенхеля, по 25 г тмина, корицы, корня солодки, корня фиалки, корня розмарина и цветов ландыша, по 12,5 г травы бенедиктина, гвоздики, имбиря, семян аниса и лимонной кислоты. Все истолочь и залить 18 л водки, добавить 3,5 л воды, перегнать, подсластить сиропом из 1,5 кг сахара и 4,6 л воды, затем профильтровать.

Супружеская

Потребуется 50 г семян сельдерея, по 25 г семян моркови, апельсиновой корки и мелиссы, 30 г корня полыни, по 20 г кардамона и семян тмина, по 6 г бадьяна и фисташек, по 3 г ванили и семян аниса. Все измельчить, залить 5 л водки, настаивать 7 дней, перегнать и подсластить сиропом из 200 г сахара и 1,2 л воды. Через несколько дней профильтровать.

Эта водка усиливает половое влечение.

Молодецкая

Потребуется 70 г лимонной корки, 60 г апельсиновой корки, 40 г корня полыни, по 20 г семян аниса, бадьяна, корицы, по 15 г цветов лаванды, мускатного цвета и мускатных орехов, 2 г шафрана. Все измельчить, залить 7 л водки, добавить 4 горсти соли, настаивать 2 недели, перегнать, подсластить сиропом из 1 кг сахара и 3 л воды.

Такая водка действует на организм тонизирующе.

Любовная

Потребуется по 50 г апельсиновой корки и горького миндаля,

по 30 г цветков гвоздики и корицы, лимонной корки, мускатного ореха, лимонной кислоты, 25 г гвоздики, по 16 г бадьяна, ванили, цветков мускатных, корня фиалки, цветков персика и розмарина.

Все измельчить, истолочь, залить 12 л водки, настаивать 10 дней. Добавить 2,4 л розовой воды и обыкновенной воды, перегнать. Подсластить сиропом из 1 кг сахара и 2,4 л воды. Через несколько дней процедить.

Водка помогает при половых расстройствах.

Девичья

Потребуется 200 г лимонной корки, 130 г солодкового корня, 70 г фиалкового корня, 50 г цветков розмарина, по 16 г кардамона без шелухи и семян аниса, по 5 г гвоздики и цветков лаванды. Все истолочь, залить 12,3 л водки, добавить 4 горсти соли, настаивать неделю, перегнать и подсластить сиропом из 1,3 кг сахара и 5 л воды.

Такая водка способствует улучшению цвета лица.

Эликсирная

• Взять 100 г корицы, по 30 г гвоздики, семян укропа, аниса, тмина, по 20 г цветков лаванды и розмарина, по 800 г лимонной и апельсиновой корки, по 2 горсти тимьяна, душицы, мяты и шалфея, 15 г калгана, по 10 г имбиря, дягиля, корня аира, мускатного ореха и мускатного цвета, 8 г кардамона, 4 г шафрана.

Все истолочь, залить 12,3 л водки, настаивать 7 дней, перегнать и подсластить по вкусу. Эта водка – прекрасное тонизирующее средство.

• Взять 110 г корицы, по 50 г гвоздики, калгана, семян полыни, имбиря, по 40 г цветков муската, ревеня, корня девясила и корня аира, по 25 г мускатного ореха и кардамона, по 2 горсти цветков розмарина и розовых цветков. Все истолочь, залить 12,3 л водки, настаивать 7 дней. Перегнать и подсластить по вкусу.

Целебная

• 200 г ржаного хлеба разрезать на кусочки, хорошо просушить и поместить в стеклянную посуду, залить 3 л водки, настоять, пока сухари не всплывут наверх, профильтровать через бумагу.

Это очень вкусная водка, к тому же она обладает закрепляющими свойствами.

• Свежие цветки апельсина обваривают кипятком, кладут в водку или спирт и настаивают 2 месяца. Определенной пропорции цветков и водки нет. Настояв, слить водку или спирт, подсластить и профильтровать.

• 1,2 л воды из цветков апельсина влить в посуду, добавить 250 г сахара и 3 стакана двойной водки. Положить немного

корицы и горсть кориандра, плотно закрыть и настаивать 3 недели, взбалтывая ежедневно. После этого профильтровать, хранить укупоренной.

• Взять стакан неочищенных кедровых орехов (в скорлупе), залить бутылкой самогона и настаивать в темном месте около месяца. По истечении этого срока жидкость процедить и добавить стакан сахарного песка. Настоять еще пару недель, и напиток готов.

Орешки в напитке лучше не оставлять.

Обезболивающая

Взять по 75 г кудрявой мяты и хрена, 50 г белого имбиря, 35 г корольков красных, цветков розмарина, можжевеловых ягод, тысячелистника, семян аниса, 25 г морской капусты, 20 г калгана, по 10 г лимонной корки, полыни, мелиссы, майорана, корня аира, шалфея, соли. Все измельчить, залить 7,5 л водки, настаивать 10 дней, добавить 3 л воды и перегнать. Подсластить сиропом из 800 г сахара и 2,5 л воды. Через несколько дней профильтровать.

Общеоздоровительная

Взять по 75 г можжевеловых ягод, корня полыни, тимьяна, по 50 г цветков розы и травы горицвета (зори), по 30 г апельсиновой корки, амбры, семян аниса, мелиссы, лавровых ягод, розмарина, корня бенедиктина, корня фиалки, лимонной корки, кудрявой мяты, иссопа, руты, 25 г лимонной кислоты, 8 г соли.

Все искрошить и истолочь, залить 12,3 л водки, настаивать 2 недели, добавить 2,5 л воды и перегнать. Подсластить сиропом из 700 г сахара и 2,5 л воды. Через несколько дней профильтровать.

От головной боли

• Взять 75 г цветков лаванды, по 50 г лимонной корки, цветков розмарина, корицы, гвоздики, корня полыни, по 10 г фиалкового корня и лимонной кислоты. Все искрошить, истолочь, залить 11 л водки, настаивать 2–3 недели, перегнать и подсластить сиропом из 800 г сахара и 3,5 л воды. Через несколько дней процедить.

• Взять по одной горсти свежих цветков или листьев розмарина, лепестков розы, шалфея, верхушек майорана, лаванды и цветков ландыша, по 10 г цветков муската, кардамона, корицы, 3 г гвоздики. Все измельчить, истолочь, залить 1,8 л водки, перегнать и подсластить.

Крепительная

• Взять 1,5 горсти травы тысячелистника, 6 л водки. Траву измельчить, залить водкой, настаивать несколько дней и перегнать, повесив в горловину приемника мешочек с небольшим количеством свежей травы тысячелистника. Цвет отгона –

голубой.

• Взять 75 г корня девясила, по 60 г корня солодки и лепестков розы, по 40 г листьев розмарина, кардамона, цветков апельсина, мускатного ореха, фиалкового корня, травы проскурняка, гвоздики, мелиссы, 20 г корицы, 9 л водки. Все измельчить, залить водкой, настаивать 10 дней, перегнать и подсластить сиропом из 1,2 кг сахара и 3,5 л воды.

• Взять по 40 г корицы, мускатного ореха и фисташек, 4 г кардамона, 20 г гвоздики, 60 г лимонной корки, 35 г аниса. Все истолочь, положить в бутыль, влить 12,3 л водки и настаивать в теплом месте 12 дней.

• Приготовить спиртовой настой из 50 г корня девясила, 35 г розовых листьев и такого же количества корня солодки, 25 г розмарина, кудрявой мяты, фиалкового корня, гвоздики, мелиссы, кардамона, мускатного ореха, цветков апельсина, 12 г корицы. Смешать полученный настой с 12,3 л водки и подсластить сахарным сиропом из 600 г сахара и 1,8 л воды.

Желудочная

• Взять по 15 г корня горечавки, ромашки, калгана, кориандра, корня аира и ягод можжевельника, по 5 г гвоздики, корицы, мускатного цвета, 6 л водки. Все измельчить, залить водкой, настаивать 2 недели, процедить.

• Взять по 2 г бедренца-камнеломки и корня аира, по 0,5 горсти полыни, золототысячника и вахты. Все измельчить, залить 1,25 л водки, настаивать 2 недели, процедить

• Взять по 100 г ягод можжевельника и вишневых ядрышек, по 75 г семян фенхеля, руты и тмина, по 50 г корня полыни, калгана, солодки, травы ромашки, корицы, семян аниса, корня аира и персиковых ядрышек, по 35 г травы белой горечавки, семян плюща, корня толокнянки и мускатного цвета, по 25 г лимонных зерен, кожуры апельсина и лимона, гвоздики, кардамона и лавровишневых ягод, по 10 г черного и жгучего перца. Все измельчить, залить 3 л водки, настаивать 2 недели, перегнать.

• Взять 75 г ягод можжевельника, по 35 г фиалкового корня и корня аира, по 20 г цветков корицы, белого имбиря, семян тмина и аниса, по 9 г фенхеля, кардамона, 5 г ревеня, по 15 г мускатного цвета и семян фенхеля.

Все измельчить, залить 7 л водки, настаивать 2 недели, перегнать и подсластить сиропом из 600 г сахара и 5,5 л воды. Через несколько дней процедить.

• Взять 20 л водки, 30 г ягод можжевельника, по 20 г мускатного ореха, фиалкового корня, корня солодки, корня аира и цветков апельсина, 10 г корня дягиля, по 20 г кардамона, апельсиновых корок, цветков гвоздичного дерева, имбиря, укропа

и шалфея.

Все измельчить, залить водкой, настаивать 2 недели, перегнать и при необходимости подсластить по вкусу.

От вздутия живота

• Взять по 50 г ромашки, лимонной и апельсиновой кожуры, по 30 г золототысячника, полыни, семян укропа, тмина, дягиля, ягод можжевельника, по 15 г фенхеля, кориандра, розмарина, семян бенедиктина, лавровых листьев.

Все измельчить, залить 12,3 л водки, настаивать несколько дней, перегнать и подсластить сиропом из 1 кг сахара и 3,5 л воды, через несколько дней профильтровать.

• Взять 60 г ромашки лекарственной, по 35 г ягод можжевельника, лавровишни, корня дягиля, кожуры лимона и апельсина, шалфея, семян полыни, базилика, тмина, гвоздики, корицы, калгана, 10 г жгучего перца. Все измельчить, залить 9 л водки, настаивать неделю, перегнать, подсластить сиропом из 600 г сахара и 2,7 л воды.

Шампанское

Значительно экономнее и выгоднее с точки зрения семейного бюджета делать шампанское в домашних условиях, самостоятельно, к тому же вы избежите риска отдать немалые деньги за некачественный напиток. Между тем домашнее шампанское, выполненное в строгом соответствии с рецептурой, получится ничем не хуже обычного магазинного, а вы будете уверены в качестве продуктов, использованных для напитка, и избавлены от риска получить нежелательный результат что, к сожалению, бывает не так уж и редко.

Приготовить домашнее шампанское (шипучее вино) не так уж и сложно. Кроме того, вы вправе сделать яблочное или смородиновое, вишневое или клубничное, игристое или любое другое. Вполне вероятно, что потом вы всегда будете отдавать предпочтение самодельному шампанскому.

Сильное пенообразование любого шампанского (шипучесть) происходит из-за того, что в вине, приготовленном не обычным, а особым образом, очень высоко содержание углекислоты, которая, когда вино открывают, быстро выделяется из него и тем самым производит шипение и образует пену.

Готовят домашнее шампанское двумя различными способами, каждый из которых имеет свои плюсы и минусы. Первый способ (его можно назвать естественным): молодое вино заставляют бродить в закупоренных бутылках. При втором (условно его именуют искусственным) углекислота добывается искусственно, а затем перекачивается каким-либо образом в бутылки с вином. Разница между ними колоссальна. У вин, приготовленных естественным способом, вкус нежен и свеж, они пенятся значительно дольше (как говорится, «муссируют»), так как углекислота выделяется не сразу, а постепенно, маленькими пузырьками. Такое шампанское очень ароматно и приятно на вкус. Ну а шампанское, приготовленное с искусственным добавлением углекислоты, не имеет такого приятного и освежающего вкуса, не столь ароматно, пенится очень быстро и, следовательно, быстро выдыхается, так как газ выделяется гораздо интенсивнее.

Поэтому первый, естественный путь приготовления шампанского можно считать наиболее подходящим в том случае, если вы желаете получить качественное, вкусное вино. Если же для вас самым главным является экономия времени и усилий, можно залить готовое домашнее вино в сифон, использовать купленные баллончики с газом (углекислотой) – и домашнее

шампанское готово к употреблению.

Любое домашнее шампанское (шипучку) можно сделать, руководствуясь такой системой:

– приготовление молодого вина;
– брожение молодого вина в бутылке;
– удаление осадка (дегоржирование вина);
– доливка и сдабривание;
– закупорка бутылок;
– выдерживание вина.

Итак, прежде всего вы должны приготовить молодое вино. Для любой «шипучки» надо из спелых, чистых ягод или плодов извлечь сок, следовательно, сперва измельчить плоды (яблоки, груши) или извлечь косточки (вишня), плодоножки (малина, ежевика, земляника, смородина, черника). Ягоды или плоды должны быть чистыми, перебранными, желательно не червивыми. Следите, чтобы ни посуда, ни соковыжималка не были железными (или с железными частями), так как окисление сока недопустимо: у вина будет неприятный вкус, или оно испортится. Оптимальный вариант – деревянная посуда. Измельчать яблоки или груши желательно стальными ножами.

Измельченные плоды или ягоды поместите в чистую кадушку и подавите деревянными пестами. Эту массу оставьте на сутки при температуре около 15–20 ˚С. Масса придет в брожение. Такой сок для вина значительно лучше. Если масса получилась слишком густой (это относится к яблочному или грушевому вину), перед тем как она будет бродить сутки в открытом сосуде, добавьте в нее немного воды, но не забудьте учесть эту воду потом, когда будете делать сусло.

Через сутки следует отжать сок. Один из самых простых и удобных способов – отжим сока из массы, находящейся в мешке из простого, не очень толстого и густого белого холста. Мешок предварительно хорошо промойте в теплой воде. Он не должен быть большим. Слегка смочите его, наполните на треть яблочной массой и вдвоем выкручивайте, отжимая сок.

После этого добавляйте сахар и воду в зависимости от количества сока. Вода должна быть мягкой (не известковой), желательно колодезной или родниковой, это влияет на качество будущего шампанского, сахар-песок или рафинад. Сахар растворите в воде, хорошо размешайте и влейте в сок. Получившееся сусло также размешайте и процедите сквозь редкое волосяное сито, после чего влейте в бродильный сосуд.

Бродить жидкость должна в стеклянной или деревянной посуде (для начинающих лучше стеклянная, но для качества вина более подходящей является деревянная тара). Самый простой

бродильный аппарат – стеклянная или металлическая трубочка, согнутая дугообразно.

Сусло не должно полностью заполнять бродильный аппарат, надо оставить немного свободного пространства. Отверстие закройте чистой тряпочкой, пробкой и в таком виде оставьте на сутки в помещении с температурой 18–25 градусов. Если брожение не развивается (через сутки нет слабого шума, выделения газа), можно прибавить 120 гр. чистого изюма на каждое ведро яблочного сусла.

После этого отверстие надежно закройте пробкой с продетой в нее трубочкой, второй кончик которой вставьте в сосуд (небольшую банку) с водой. Эту банку поместите рядом на полу. Пробку у сосуда с вином залейте сургучом, воском или парафином, чтобы в него не проникал воздух. Предпочтительнее использовать сургуч.

По тому, как воздух проходит через трубку в сосуд с водой, вы узнаете, герметично ли закрыта пробка. Если в сусле происходят бродильные процессы, а через трубочку воздух не выходит, проверьте герметичность и заделайте щели.

Сусло должно бродить при температуре 18–25 °С в сухом и чистом помещении. Сперва брожение будет бурным, содержимое придет в сильное волнение, будет казаться, что оно как бы кипит от выделяющихся пузырьков. Затем оно замедляется. Пузырьков газа станет значительно меньше, ваше молодое вино станет светлее, на дне емкости появится густой осадок. В конце концов брожение прекратится полностью. Бурное брожение при 18–25 °С длится обычно около четырех недель. Через пять дней оно несколько замедлится. И в следующие за этим три недели продолжается замедленное брожение. Время, уходящее на брожение, – бурное или замедленное – индивидуально и зависит от температуры в помещении, а также от того, из чего готовите вино, какова его крепость.

Если видите, что выделение пузырьков газа уменьшилось, замедлилось, молодое вино посветлело и осадок собрался на дне, можете считать, что первый этап брожения, а следовательно, и первый этап приготовления домашнего шампанского закончен.

Второй этап – второй период брожения молодого вина. Когда закончится первый период (можно даже сделать это немного раньше), вино разлейте в бутылки как можно полнее, всыпьте в каждую чайную ложку сахарного песка. В некоторые вина полезно положить две-три ягоды винограда или даже изюма – это послужит для возбуждения брожения. Закупорьте бутылки хорошими толстыми пробками и завяжите каждую пробку и горлышко бутылки бечевкой, чтобы из-за брожения она не

выскочила и вино не вытекло. Желательно разливать шипучку в бутылки в прохладном помещении и как можно быстрее, чтобы предохранить вино от большого выделения углекислого газа.

Лучше всего подойдут те бутылки, в которых раньше содержалось шампанское, так как они достаточно крепкие, прочные, что уменьшает риск их разрыва из-за увеличения внутреннего давления, напора образующихся газов.

Все подготовленные и плотно закрытые бутылки положите в теплом помещении. Они должны непременно лежать, а не стоять. В этом положении держите вино не менее трех месяцев, чтобы оно хорошо выбродило. Если бутылки не выдерживают и начинают разрываться, охладите помещение, где они находятся. Это несколько замедлит брожение и, следовательно, уменьшит давление, но в таком случае следует увеличить время брожения шампанского.

Через три месяца, когда брожение вина в бутылках не будет так заметно, поставьте их в наклонном положении в помещении, где должна поддерживаться температура около 13–15 градусов, и выдержите таким образом еще две недели. По истечении этого времени поставьте их горлышками вниз на особо устроенном станке в виде лестницы. Ежедневно их следует вращать, чтобы от стенок постепенно отставали дрожжи и скапливались у горлышка. При соблюдении всех этих условий в течение двух недель дрожжи соберутся на внутренней поверхности пробки в виде плотной массы, вино же станет светлым.

Следующая операция – дегоржирование вина – удаление осадка, оставшегося после брожения. Эта процедура довольно сложна, она требует опыта и быстроты исполнения. Если сделаете все правильно, домашнее шампанское получится удачным. Именно от результатов дегоржирования зависит шипучесть, а также чистота будущего вина.

Процедуру проводите непременно в том же помещении, где ранее бродило вино и где находятся бутылки, но температуру надо понизить до 8–10 °С. Это очень важно, так как чем прохладнее будет в помещении, тем меньше будут потери углекислоты из вина (при низкой температуре увеличивается способность вина растворять углекислоту).

Заранее подготовьте необходимое количество пробок для закупоривания бутылок и бечевку (проволочный каркас) для закрепления пробок. Также держите рядом ликер или вино, то есть то, чем вы будете делать доливку в бутылки.

Удалять дрожжи следует над чистым сосудом, чтобы потом можно было отделить от дрожжей вылившееся при открытии бутылки вино. Это сделайте, процедив получившуюся дрожжевую

массу.

Приступайте к дегоржированию таким образом: сперва осторожно, не взбалтывая и стараясь не сотрясать, возьмите с полки бутылку с «шипучкой» и, не изменяя ее первоначального положения, то есть не переворачивая, осторожно перережьте бечевку, скрепляющую пробку и горлышко, легко, плавным движением вытащите пробку, если она сразу поддается давлению руки (если же нет – вытаскивайте штопором, но опять же мягко, стараясь не взбалтывать и не сотрясать бутылку). Вы должны знать, что пробка всегда вылетает из горлышка, а вместе с нею и дрожжи, то есть тот самый осадок, который и следует удалить. Эта операция требует особого внимания, скорости и ловкости. Только в таком случае осадок (дрожжи) не взбалтывается, а следовательно, вино получается достаточно чистым. Скорость необходима, для того чтобы не вылилось слишком много вина (небольшие потери неизбежны). Удалив все дрожжи, сразу же отверстие бутылки закройте пальцем.

Следующий этап включает в себя доливку и сдабривание домашнего шампанского. Эту процедуру лучше делать вдвоем. Если первый человек удаляет дрожжи и сразу же закрывает пальцем бутылку, второй тут же берет ее из рук первого, переворачивает и быстро вливает в нее вино или ликер, открытые и стоящие рядом. Вливать вино или ликер лучше через трубочку, воронку, из сосуда с узким и длинным носиком. Закупоривайте как можно скорее. Эта процедура требует особого внимания и скорости, так как именно в этот момент чаще всего происходит утечка углекислого газа. После закупорки пробку надо тщательно и надежно привязать к горлышку бечевкой, чтобы от давления газа она не вылетела. После этого непременно залейте пробку и горлышко бутылки сургучом.

Следующий этап подразумевает, что вино будет определенное время выдержано. Обработанные вышеописанным образом бутылки сложите в том же прохладном помещении при температуре 8–10 ˚С для дальнейшего выдерживания. Длительность периода выдержки и повлияет на качество вашего вина.

Домашнее шампанское будет готово не менее чем через три месяца. Это минимальный срок. Желательно выдерживать его хотя бы пять месяцев: чем больше срок выдержки, тем качественнее вино.

Слишком крепкое домашнее шампанское теряет в качестве, вкусе, аромате. Словом, количество спирта в нем не должно быть более 9 %. Следовательно, при приготовлении вина следует руководствоваться приведенными ниже рецептами, подбирая

соотношение сахара и воды.

Особым условием при приготовлении шампанского является сырье. Самыми вкусными, ароматными и освежающими считаются «шипучки» из белой смородины, клубники и сибирских («райских») яблочек.

Шампанское лимонное

4 лимона средней величины нужно тонко нарезать и с каждой дольки снять цедру. Внутренность долек очистить от белой кожицы и семечек, добавить к лимонам 250 г чистого перебранного изюма и 250 г натурального меда. Все хорошо перемешать, чтобы из лимонов вышел сок и мед разошелся. Затем смесь залить 10 л воды, добавить туда предварительно срезанную цедру и все это вскипятить. Отдельно приготовить чашку дрожжей, которые надо развести жидким тестом из качественной пшеничной муки, которую обычно используют для приготовления блинчиков. Когда тесто поднимется, его нужно перелить в деревянную кадочку, но если такой у вас нет, можно налить в эмалированную кастрюлю или другую неокисляющуюся емкость.

Остывший немного лимонный сироп небольшими порциями заливают в кадку и при этом постоянно помешивают. Напиток нужно оставить бродить до того времени, пока изюм, цедра и лимонная мякоть не поднимутся на поверхность. Их сразу же удаляют, а шампанское разливают по бутылкам. В каждую бутылку опускают по две изюминки и по кусочку цедры. Бутылки нужно плотно закупорить, а еще лучше – засмолить пробки, и поставить в прохладное место. Настоятельно не рекомендуем замораживать напиток. Через три недели проверяют: если шампанское «играет», оно готово, если же нет, пусть постоит еще немного. Кому будет недостаточно сладости, можно, прежде чем пить, в каждый стакан добавить чайную ложку сахарного песка.

Шампанское из красной смородины

Заполнить бутыль до половины красной смородиной, добавить до горлышка кипяченой воды и поставить в прохладное место. Ежедневно 1–2 раза бутыль хорошо взбалтывать. Через неделю можно попробовать на вкус, настоялась ли вода. Если нет, то нужно оставить еще на 3–4 дня. Затем профильтрованный настой красной смородины разлить в бутылки из-под шампанского. В каждую бутылку положить 200 г сахарного песка, налить 30–50 мл рома (можно спирта или водки, но будет хуже), 70–100 мл шампанского и добавить 3 изюминки. Бутылки сразу же хорошо закупорить и хранить в погребе или хотя бы просто в темном прохладном месте. Через месяц можно попробовать. Если не «заиграет», следует подержать в прохладном месте еще неделю-другую.

Шампанское из листьев черной смородины

100 г молодых листьев черной смородины, если нет свежих, подойдут и сушеные. Положить их в бутыль большой емкости и добавить 12 л холодной кипяченой воды. Освободить от цедры 3–4 лимона, мякоть очистить от белой кожицы, косточек, измельчить на небольшие ломтики и тоже положить в бутыль. Далее добавить 1–1,5 кг сахара, поставить бутыль в теплое место, лучше всего на солнце. Ежедневно необходимо бутыль несколько раз хорошо взбалтывать. Через 5–6 дней, когда сахар полностью растает (разойдется), добавить 3 столовые ложки дрожжей. Через 3–4 часа после начала брожения перенести бутыль в самое холодное место, но чтобы напиток не замерз, и держать там около недели.

Потом осторожно процедить напиток через полотно и разлить по бутылкам. Тщательно закупорить, положить их горизонтально в ящик и поставить его в холодное место, лучше всего в погреб на лед.

Существует другой вариант приготовления домашнего шампанского из листьев черной смородины при наличии деревянного бочонка емкостью ведра на четыре. Его нужно полностью засыпать молодыми листьями черной смородины, только сыпать надо легко, совсем не уминая. Туда же добавить мякоть 10 лимонов, очищенных от белой кожицы и косточек, и 4 кг сахарного песка. В бочонок налить холодной кипяченой воды и хорошо все перемешать. Поставить его в теплую комнату на сутки, в течение которых перемешивать содержимое как можно чаще. Затем добавить чашку дрожжей и через три часа после начала брожения поместить бочонок в самое холодное место, но не дать напитку замерзнуть. Суток через 12 содержимое бочонка профильтровать через полотно, разлить по бутылкам, тщательно закупорить и хранить напиток на холоде, положив бутылки горизонтально.

Яблочник

Взять поровну кислых и сладких яблок, мелко порезать их, перемешать и с помощью соковыжималки получить сок. 3 литра этого сока влить в бочонок на полтора-два ведра. В эмалированной кастрюле 2 кг сахарного песка развести в 6 литрах воды и кипятить на слабом огне 1 час. Затем перелить сироп в эмалированную кастрюлю или фаянсовую емкость, остудить до 35–40 °С и смешать в бочонке с яблочным соком. Закупорить бочонок не очень плотно бумажной пробкой и перенести его на 8 суток в холодное место. Однако нельзя заморозить содержимое бочонка. После этого в бочонок добавить 800–1000 мл водки, хорошо закупорить деревянной пробкой (при возможности лучше всего засмолить или запарафинировать пробку) и ставть на 3 месяца в погреб. Желательно, чтобы бочонок был полным.

Шампанское из айвы

Этот напиток рекомендуется готовить в дубовом бочонке с железными обручами ведер на 6. В отдельные емкости общим объемом 6 ведер положить 8 кг сахара, залить водой и кипятить до тех пор, пока сиропа не останется 5 ведер. Перелить его в бочонок, остудить до 35–40 °С. Затем взять 50 штук самой крупной и зрелой айвы, разрезать каждую на восемь частей, не очищая кожицы, удалить зерна и положить айву в бочонок с сиропом, сюда же добавить 1 стакан густых дрожжей и 2 л водки.

Бочонок должен находиться в теплом помещении до начала брожения. Через 6 часов перенести его в холодное место, в погреб. Через 2 недели аккуратно слить жидкость, профильтровать ее через полотно или несколько слоев марли и разлить по бутылкам (желательно из-под шампанского). В каждую бутылку положить по 2 изюминки, тщательно закупорить и положить горизонтально в ящик с песком и хранить в холодном месте или в погребе 3–4 месяца.

Апельсинник

Налить в бутыль любое белое сухое вино. На каждые его 600–700 мл добавить по 2 апельсина, предварительно измельченных с цедрой, без семечек, и пересыпанных тремя столовыми ложками сахарного песка. Все хорошо перемешать, тщательно закупорить бутыль и зарыть по горлышко в сырой песок в погребе, но можно просто поставить в темном, холодном месте. Дней через 12–14 напиток профильтровать через полотно или через 2–3 слоя марли, разлить по бутылкам и закупорить, засмолить или запарафинировать.

Любители сладких напитков могут класть в апельсинник в два или даже в три раза больше сахара.

Шампанское домашнее из меда

150 г сахарного песка, 150 г меда, 2 лавровых листика, по 5 г гвоздики, корицы, имбиря и кардамона или мускатного ореха на литр воды.

В кипящей воде растворить мед, добавить пряности, прокипятить 10–15 минут, дать настояться и процедить.

Березовик

На 12 литров березового сока положить 3,5–4 кг сахарного песка, размешать и кипятить в эмалированной кастрюле до тех пор, пока не выкипит третья часть жидкости. В процессе кипения снимать пену. Затем фильтровать через полотно или через 2–3 слоя марли, налить в бочонок и охладить до +35–40 °С. Затем добавить 4 столовые ложки густых дрожжей и 1–1,2 л водки, положить туда же нарезанные кружочками четыре лимона.

В данном случае бочонок не должен быть полным. Поставить его в теплой комнате, чтобы жидкость бродила часов 12–14, затем перенести в холодное место, в погреб, где он должен находиться 7 недель. После этого фильтровать напиток через полотно, разлить по бутылкам (желательно из-под шампанского), тщательно закупорить, обвязать пробки проволокой и хранить в холодном месте 1–2 месяца.

Шиповка

В древности на Руси был широко распространен крепкий шипучий напиток, ныне незаслуженно забытый, носящий название шиповка.

При изготовлении шиповки, так же как и наливки, используются любые фрукты и ягоды. Однако получается напиток, который слаще и нежнее наливки, а своей газированностью напоминает шампанское.

При приготовлении шиповки надо брать только очень зрелые ягоды и хорошую водку (лучше «Старку»).

Сначала в стеклянный баллон налить 8 л чистой сырой воды (лучше всего родниковой или горной), добавить туда 2,5 кг сахара, 2,5 кг свежих зрелых ягод или фруктов, влить 1 л водки и несколько раз встряхнуть баллон. Горловину завязать холстом и поставить на солнечное место на 12 дней, можно просто на выходящее на юг окно. Ежедневно встряхивать баллон и перемешивать ягоды, стараясь их не повредить. Начиная со второй недели ягоды в баллоне начинают понемногу перемещаться снизу вверх и наоборот. Это означает, что первый этап приготовления завершен и шиповку следует профильтровать через холст или сходную ткань, но только не через фильтровальную бумагу. Жидкость перелить в другую бутыль и поставить на три дня в погреб на лед или в холодильник при самой низкой температуре (однако нельзя замораживать).

После того как шиповка через трое суток устоится, нужно снова ее процедить через плотную ткань или несколько слоев марли и разлить по бутылкам. При этом бутылки обязательно должны быть из-под шампанского, а заполнять их следует на два пальца ниже начала горлышка.

Пробки перед закупоркой проварите в кипятке, забивайте в бутылки деревянным молотком и укрепляйте петлей из тонкой проволоки. Бутылки заройте горлышком вниз в песок в погребе или же просто в темном прохладном месте.

Тихое брожение и «шампанизация» шиповки длятся 1,5–2 месяца. После этого шиповка готова, но хранить ее рекомендуется не дольше полутора лет, или она может скиснуть.

Как отмечалось выше, для приготовления шиповки используются ягоды и фрукты, но самый лучший напиток получается из малины, черной или красной смородины и крыжовника.

Апельсиновая вода

В 9 л воды растворить 1,5 кг сахара. Поставить на медленный огонь и кипятить до тех пор, пока в кастрюле не останется 6 л сиропа. 10 апельсинов очищают от кожуры и семян и кладут в сироп. Когда сироп остынет до 20 °С, вливают полчашки жидких пивных дрожжей и чашку белого вина. Полученную смесь размешивают и помещают в деревянный бочонок.

Бочонок оставляют в теплом месте для брожения на 5–6 часов. По окончании брожения снимают образовавшуюся пену на поверхности жидкости, добавляют 3 л белого вина, перемешивают и ставят в холодное место. Настаивают в течение 2–3 недель, после чего, сцедив и отфильтровав, разливают в бутылки из толстого стекла.

Апогаре

Взять 6 лимонов, разрезать ломтиками и выбрать все семена. 2,5 кг изюма истолочь деревянной толкушкой и смешать с лимонами. Залить 10 л воды и поместить эту смесь в деревянный бочонок, который поставить в прохладное место. Настаивать 12 дней, после чего процедить и разлить в бутылки.

Этот напиток употребляют с сахаром.

Березовка

Готовят ее из натурального березового сока, который получают весной, когда прошли зимние морозы. С южной стороны дерева маленьким буравчиком проделывают отверстие сверху вниз и 6 см в глубину. В это отверстие вставляют трубочку и подставляют под нее сосуд. Как только набрали сока, его сразу следует разлить в бутылки. В каждую бутылку кладут по 1 ломтику лимона вместе с цедрой (но без семян), 5 ягод изюма, кусочек винного камня, величиной с маленькую горошину, 1 чайную ложку спирта или хорошего коньяка. Бутылки с содержимым плотно закупоривают, смолят, помещают в погреб на 1,5 месяца. Этого времени будет достаточно, чтобы получился напиток высокого качества и чудесного аромата.

Водица

Взять 10 л воды, добавить 3 бутылки ягодного сока и 1,2 кг сахара. Поставить на огонь и кипятить 20–30 минут. Полученный сироп остудить до 31 ºС, после чего добавить винных дрожжей и оставить в теплом месте для брожения. Когда настойка отбродит, ее следует процедить через фланель и разлить в бутылки из под шампанского. Перед тем как плотно закупорить, в каждую положить 1 кусочек сахара рафинада и 1–2 изюминки. Бутылки засмолить и поставить в погреб. Через 2 недели напиток достаточно настоится и готов к употреблению.

Вода изюмная

30 л воды вскипятить и остудить до температуры парного молока. 4 кг изюма истолочь в деревянной ступке и поместить в бочонок. Залить 30 л воды. Лимоны очистить от цедры, а мякоть – от косточек. Цедру и мякоть также сложить в бочонок. Влить 1 столовую ложку дрожжей и поставить в достаточно теплое место для брожения. Настаивать в течение суток, после чего бочонок поместить в холодный погреб на 12 дней. Затем содержимое процедить, разлить по бутылкам и положить в каждую по 3 изюминки. Бутылки плотно закупоривают и ставят в погреб на хранение. Через 14–15 дней напиток готов и его можно употреблять, лучше всего с сахаром.

Вода имбирная

Лимон порезать на куски вместе с цедрой, удаляя при этом семена. На дно приготовленной эмалированной кастрюли сложить дольки лимона, засыпать 1 кг сахара, 32 г толченого имбиря и 15 г винного камня. Все залить 5 л воды и поставить на огонь. Варить в течение 30 минут, но ни в коем случае не кипятить.

Затем снять с огня и добавить столовую ложку пивных дрожжей и дать бродить в течение одних суток. После чего все процедить через двойной слой марли, разлить по бутылкам и плотно закупорить и хорошо закрутить проволокой. Бутылки хранить в погребе, разложив на песке. Через неделю получится отличная имбирная вода, готовая к употреблению.

Вода лимонная

Из 2 кг сахара и 10 л воды варить сироп на медленном огне. Нагревать в течение 2–3 часов, пока в кастрюле не останется 6–7 л сиропа.

Лимоны очистить от кожуры и семян, порезать кружочками. Поместить в уваренный сироп, который поставить охлаждать. Когда жидкость остынет до температуры 20–21 °С, влить полчашки пивных дрожжей и чашку белого вина. Часа через два добавить остальное вино. По окончании брожения емкость перенести в прохладное место (можно в погреб) и настоять три недели, после чего раствор процедить, фильтровать и разлить в бутылки. Лучше всего подойдут бутылки с толстым стеклом. Хранить в погребе или любом прохладном помещении.

Вода померанцевая (или вода из грейпфрутов)

8 спелых померанцев (или грейпфрутов) порезать кружочками и пересыпать сахаром (2 кг). Залить 10 л воды и поставить на огонь кипятить. На медленном огне варить в течение часа, после чего снять. Для приготовления померанцевого сиропа лучше всего подойдет эмалированная кастрюля, которая во время кипячения раствора плотно накрывается крышкой.

Затем, остудив сироп, слить жидкость с кусочками померанцев в деревянный бочонок, в который положить корку и мякоть лимона так, чтобы ни одно семя не попало в сироп. Влить 4 бутылки белого столового вина и 1 столовую ложку дрожжей. Полученную смесь настоять в достаточно теплом месте (можно даже в русской печи). Через 2 суток опустить в холодное место на 14–15 дней. После чего напиток процедить и разлить по бутылкам. Горлышко каждой бутылки завязать проволокой и смолить. Для хранения бутылок с таким напитком нужно выбрать холодное место и пересыпать их песком.

Вода яблочная

В зависимости от имеющегося количества яблок подобрать деревянную бочку. Яблоки тщательно перебрать, промыть проточной водой и поместить в бочонок, который плотно закупорить. Вода готова к употреблению через 2–3 недели, после чего ее необходимо вылить, а в бочонок залить свежей. Настоянную воду разлить по бутылкам, поместив в каждую по 2–3 ягодки изюма и 1 чайной ложке сахара. Бутылки плотно закупорить и поставить в прохладное место на хранение.

Шампанское домашнее

В 15 л воды растворить 2 кг сахара и поставить на медленный огонь. Как только вода закипит, огонь уменьшить и томить 4–5 часов. Полученный сироп поместить в деревянный бочонок и остудить. Когда вода остынет до температуры парного молока, влить полбутылки дрожжей и поставить в теплое место для брожения. Спустя час, после того как начнется брожение, воду разлить по бутылкам, поместив в каждую 1 кусочек сахара рафинада и 1–2 капли лимонной эссенции. Бутылки плотно закупорить, засмолить и поставить в погреб на хранение. Если через 3 недели напиток начнет пениться, как шампанское, то его можно употреблять.

Шампанское из можжевеловых ягод

Ягоды можжевельника слегка помять, поместить в деревянный бочонок, добавить мякиш горячего хлеба и залить кипятком. Плотно закупорив, дать настояться и перебродить. Настойку разлить по бутылкам, в каждую добавить 1 столовую ложку спирта или коньяка, 1 кусочек сахара рафинада и 2–3 изюминки. Плотно закрыть, засмолить и хранить в прохладном месте, пересыпав песком.

Шипучка «Шампанское»

Готовят сироп из 1 кг сахара и 10 л воды, сок из 5 лимонов. Сок смешивают с сахарным сиропом и помещают в деревянный бочонок. Когда напиток остынет до 22–23 °С, в бочонок выливают стакан пивных дрожжей и оставляют в теплом помещении для брожения. После того как смесь перебродит, с нее снимают пену, аккуратно сцеживают, чтобы не взболтать образовавшегося осадка, и переливают в другую посуду. Затем тщательно фильтруют и смешивают с водкой. Разливают в пивные бутылки, в каждую добавляют 1 кусочек сахара рафинада и 2–3 капли лимонной эссенции. Бутылки плотно закупоривают и ставят на хранение в погреб. Через 1,5–2 месяца напиток готов к употреблению.

Шампанское черносмородинное

Рецепт 1

Ягоды черной смородины (1,2 кг) тщательно перебрать, удалить мусор и хвостики, вымыть проточной водой.

Все ягоды поместить в приготовленную емкость, залить 2,5 л кипяченой воды и 1,5 л хорошей крепкой водки. Закрыть и поставить на солнце настаиваться, каждый день взбалтывая, 2 недели, после чего смесь процедить, добавить 800 г сахара и вынести в холодное место.

Лучше всего сахар растворить в небольшом количестве настоянной жидкости, а лишь потом смешать с общей массой. Настойку, насыщенную сахаром, оставить на 20 дней в холодном месте. После чего занести в теплое помещение и разлить по бутылкам. Прежде чем закупорить, в каждую бутылку положить 1 кусочек сахара рафинада.

Рецепт 2

Ягоды черной смородины нужно брать непременно зрелые. Удалить стебельки и тщательно вымыть проточной водой. Оставить на некоторое время, чтобы стекла вода. Если ягод берется небольшое количество, то их можно разложить на полотенце. С помощью соковыжималки получить сок из ягод и выжимки не выбрасывать, а положить на некоторое время в холодное место. Затем взять чистой родниковой воды такое же количество, что и сока смородины. Жидкости смешать, добавить сахар и влить в деревянный бочонок, который необходимо поместить в погреб и поставить таким образом, чтобы он во время брожения находился без движения. Настаивать 14–15 дней.

Когда вино перебродит и осядет, тогда в бочонок поместить смородинную массу. Бочонок плотно закрывать не следует, чтобы туда попадало немного воздуха. Как только из бочонка не будет слышаться шипения и шума, втулку следует плотно закрыть. Настаивать 5–6 месяцев в деревянной посуде, после чего разлить по бутылкам, предварительно процедив и отфильтровав. Хранить лучше всего в погребе, пересыпав посуду песком.

Приложение Краткая характеристика крепких алкогольных напитков

Водка

Водка – крепкоалкогольный напиток, содержащий от 40 до 50 % спирта, с характерным водочным запахом, прозрачный, без примесей и осадка, имеющий мягкий, без посторонних оттенков вкус.

Получают водку из спирта-ректификата, который разбавляют умягченной водой, после чего смесь фильтруют через угольные и механические фильтры. При фильтровании через активированный уголь вкусовые и ароматические свойства водки значительно улучшаются.

Разливают водку в бутылки обыкновенные и фигурные, из цветного и обесцвеченного стекла, укупоривают алюминиевыми завинчивающимися или незавинчивающимися колпачками с картонной или пластмассовой прокладкой. На колпачке штампуют наименование завода-изготовителя. На каждую бутылку наклеивают этикетку, на которой обозначают название изделия, крепость, номер ГОСТа, емкость. С обратной стороны этикетки просматриваются штамп, указывающий дату розлива, и номер бригады, а также шесть клеевых полос, которыми приклеена данная этикетка.

Водка удачно сочетается с большинством компонентов смешанных напитков. Часто водку пьют в качестве аперитива (сильно охлажденной).

Джин

Джин – крепкоалкогольный напиток, полученный путем смешивания спирта-сырца с эфирными маслами ягод можжевельника, кориандра, кардамона, тмина, имбиря, корицы. Содержание спирта в джине 40–50 %. Джин бесцветен.

Хотя джин производится во многих странах, существует два его вида – голландский и лондонский сухой. Голландский джин для приготовления смешанных напитков не используется, его подают в чистом виде охлажденным, пьют маленькими глотками, запивая пивом. Наиболее популярен сухой лондонский джин, который используется для приготовления коктейлей и смешанных напитков. К джину этого типа относятся Гордонс, Драй-джин, Бифитер, Будлз.

Джин как напиток пользуется большой популярностью в странах Западной Европы и Северной Америки. Впервые он был приготовлен в Голландии и использовался как лечебное средство, а фирма Лукаса Бола превратила его из лекарства в напиток.

Ром

Ром – крепкоалкогольный напиток, получаемый выдержкой ромового спирта в дубовых бочках. Ромовый спирт вырабатывают из патоки сахарного тростника. Полученный спирт разливают в дубовые бочки и выдерживают 5 лет. В процессе выдержки в спирт переходят ароматические, красящие и дубильные вещества. Ром приобретает коричневый цвет с золотистым оттенком и слегка жгучий вкус, становится прозрачным, без мути и осадка. Содержание спирта в нем 45–76 %.

Ром особенно популярен в странах Латинской Америки, где его пьют в чистом виде, не разбавляя. В других странах ром в основном используется для приготовления смешанных напитков: для коктейлей – легкий ром, для тонизирующих, прохладительных напитков и пуншей – тяжелый ром. Его вырабатывают в больших количествах на Кубе, Ямайке, Мартинике, в Бразилии и других латиноамериканских странах. Впервые его начали производить в начале XVII века на острове Барбадос. Об этом свидетельствует одно из первых названий рома – «барбадосская вода».

Ром делится на три типа: легкий (кубинские сорта), средний (пуэрториканские, барбадосские и мексиканские сорта), тяжелый (ямайский, ромы Мартиники и Тринидада).

Отечественный ром относится к тяжелым ромам и отличается интенсивно выраженными ароматом и вкусом.

Виски

Это ароматный алкогольный напиток, полученный путем перегонки сброженного зернового сусла с последующей длительной выдержкой в дубовых бочках с обугленными внутренними стенками. Виски – национальный напиток англосаксонских стран. Производство виски особенно развито в Великобритании, Ирландии, США и Канаде. Слово «виски» произошло от кельтского названия этого напитка «вода жизни».

Виски бывает шотландское, ирландское, американское, канадское. Отличаются друг от друга различные типы виски вкусом и запахом.

Шотландское и ирландское виски, особенно большой выдержки, используют для приготовления коктейлей, их чаще пьют со льдом, не разбавляя. Ординарное шотландское и ирландское виски служит основой для некоторых коктейлей, но чаще рекомендуется для приготовления тонизирующих и прохладительных напитков. Самый известный из них – виски с содовой.

Из ординарного шотландского смешанного виски наиболее популярны: Джон Деварс Уайт лейбл, Блэк энд Уайт, Джони Уокер Ред лейбл, Король Георг IV и другие.

Ирландское виски выдерживают не менее пяти лет. Хорошо известны следующие марки ирландского виски: Эринс антик, Джон Деймсон, Пауэр айриш и другие.

Американское и канадское виски используется как основа многих коктейлей. Особенно удачны по вкусу коктейли с добавлением различных сиропов, ликеров, красного десертного вермута, лимонного сока, сливок.

В зависимости от сырья, используемого для производства, и некоторых особенностей технологии американское виски делится на несколько типов. Из них самые известные три: кукурузное, ржаное, смешанное.

Ликер

При изготовлении ликеров плоды, ягоды, пряные и ароматические компоненты настаивают на водно-спиртовой смеси. Настои смешивают с сахаром, красящими веществами и спиртом. Смесь фильтруют.

Ликеры подразделяют на крепкие, десертные и кремы. Крепкие ликеры содержат 35–45 % спирта и 32–50 % сахара. К ним относятся: Мятный, Прозрачный, Старый Арбат, Старый Таллин, Шартрез, Южный Бенедиктин, Апельсиновый и другие.

Десертные ликеры содержат спирта меньше, чем крепкие, – от 25 до 30 % и сахара примерно столько же. К ним относятся: Вишневый, Розовый, Абрикосовый, Кофейный, Ванильный, Лимонный, Малиновый и другие.

Разновидностью ликеров являются кремы. Они отличаются от ликеров меньшим содержанием спирта (20–28 %), большим содержанием сахара (49–60 %) и более густой консистенцией. К ним относятся: Рябиновый, Кизиловый, Клубничный, Черносмородиновый, Шоколадный и другие.

Ликеры широко используются в приготовлении смешанных напитков. Они хорошо сочетаются с крепкоалкогольными напитками (водкой, джином, виски, бренди, коньяком), разнообразными винами, молоком, сливками, мороженым, чаем и кофе, лимонным и апельсиновым соками.

Ликер в натуральном виде – напиток, завершающий трапезу. Подают ликеры к чаю или кофе и пьют из ликерных рюмок емкостью 25 см3.

Старейшие европейские ликеры – Бенедиктин (Франция) и Кюммель (Голландия) известны с XVI в.

На мировой рынок поступает большое количество ликеров, но лучшими считаются: Адвокат – яичный ликер на коньячной основе с сахаром, ванилью и кофе, с содержанием спирта 20–25 %; Куантро – апельсиновый ликер белого цвета на основе коньяка, с содержанием спирта 40 %; Шартрез – один из старейших ликеров ароматического типа с острым травяным ароматом и вкусом, с содержанием спирта 43 %; Черри-ликер – вишневый ликер на основе виноградного бренди, приготовленный из черной вишни, с содержанием спирта 30 %; Кюрасао – цитрусовый ликер, изготовленный из корочек апельсина, с содержанием спирта 38 %; Кюммель – ароматный ликер с привкусом тмина и кориандра, с содержанием спирта 50 %.

Коньяк

Коньяк – это оригинальный крепкий напиток светло-золотистого цвета, обладающий сложным ароматом с оттенком ванили и легким гармоничным вкусом. Готовят его из коньячных спиртов, которые получают перегонкой белых и розовых сухих виноградных вин с последующей выдержкой в дубовых бочках. Коньяк, как правило, пьют после десерта, когда подают кофе или чай, после завершения обеда или ужина. Он должен быть комнатной температуры и ни в коем случае не из холодильника. Пьют коньяк в специальных рюмках с широким дном и суживающимися кверху стенками, маленькими прерывистыми глотками, предварительно согрев рюмку теплом ладоней.

В зависимости от возраста коньячных спиртов изготавливают ординарные, марочные и коллекционные коньяки. Ординарные коньяки готовят из коньячных спиртов, выдержанных от 3 до 5 лет. Количество звездочек на этикетках соответствует возрасту коньячного спирта.

Марочные коньяки готовят из коньячных спиртов со сроком выдержки свыше 6 лет, и их подразделяют на следующие группы:

КВ (коньяк выдержанный) – 6–7 лет;

КВВК (коньяк выдержанный высшего качества) – 8–10 лет;

КС (коньяк старый) и ОС (очень старый) – срок выдержки свыше 10 лет.

Для приготовления смешанных напитков используют обычно ординарный коньяк. Он наиболее удачно сочетается с молоком, сливками, мороженым, кофе, чаем, цитрусовыми соками, сиропом и ликерами, газированными напитками.

Бренди

Бренди – крепкоалкогольный напиток, полученный путем перегонки любого крепленого сока плодов или ягод с последующей выдержкой в дубовых бочках не менее трех лет. Во многих странах известны бренди, приготовляемые из яблок – кальвадос, из слив – сливовица, из вишни – кирш, из груш – вильям. Бренди, приготовленное из вина и выжимок винограда, остающихся после отжатия сока на вино, в Грузии известно под названием «чача».

Самое ценимое виноградное бренди – коньяк.

Как компонент смешанных напитков бренди наиболее удачно сочетается с разнообразными ликерами, сиропами и соками.

Бальзам

Бальзамы приготовляются на спиртовых настоях пряных и лекарственных трав, кореньев, плодов, эфирных масел, которые придают бальзамам сильный приятный аромат. Например, в состав бальзама Белорусский входят настои 22 лекарственных трав и ароматических растений, в том числе сосновых почек, петрушки.

Бальзамы оказывают тонизирующее действие на организм, возбуждают аппетит. Содержание спирта в них – 30–60 %. Их используют в основном как ароматизаторы всевозможных коктейлей (10 мл на порцию) или в качестве основы тонизирующих смешанных напитков, разбавленных содовой или Нарзаном в 5–10-кратном соотношении.

Самые известные бальзамы: Рижский, Белорусский, Шифо, Москва, Русский, Молдавский.

Напитки подобного типа выпускаются и за рубежом. Они называются обычно биттерсами. Особенно известны Ангостура-биттерс, Пейшо-биттерс, Оранж-биттерс.

Текила

Каждый путешественник, которому хотя бы однажды довелось побывать в западной провинции Мексики – Халиско – был неизменно поражен огромными плантациями высоких остроконечных бирюзовых «кактусов». При ближайшем рассмотрении «кактусы» оказывались травянистыми растениями агавы, что абсолютно исчерпывающе объясняло горячую любовь к ним местных землевладельцев. Дело в том, что мясистые отпрыски Agave americana L. (и только они!) служат отменным сырьем для культового алкогольного напитка, известного всему миру под названием «текила».

Справедливости ради стоит заметить, что первым (и наиболее распространенным в доколумбовские времена) хмельным напитком на юге Американского континента был перебродивший сок агавы – pulque. Технология производства этого «доисторического» зелья очень напоминает сбор березового сока: в мясистых «боках» агавы делали глубокий надрез, из которого начинал сочиться сок. По заботливо подставленной бамбуковой трубочке он стекал в тыквенный сосуд (гуиро), после чего скопившуюся в «мелкой таре» жидкость сливали в деревянные кадки и оставляли бродить. Готовая «пульке» была, по современным меркам, слабоалкогольным напитком мутно-сизого цвета с кисловатым фруктовым вкусом. Благодаря своим питательным и витаминсодержащим свойствам текила получила название мексиканской виагры. Сложно сказать, как долго экспериментировали бы коренные жители Латинской Америки со своей «цветной бражкой», если бы не нашествие алчных испанских конкистадоров. Взамен хлебосольного приема и тонны дармового золота доверчивые аборигены получили познания о процессе возгонки летучих спиртов из спиртсодержащих суррогатов. Подвергнув пульке мудреному «европейскому» процессу, они получили ядреный напиток – vino mescal. Именно так называют полтыщи лет спустя произведенное где бы то ни было на территории Мексики зелье, разлитое обычно в угловатые сосуды, подобные пятилитровым бензиновым бакам…

Помнят ли об этом в Мексике, трудно сказать, а вот на свет текила появилась, согласно легенде, когда молния попала в голубую агаву, и потекла из нее удивительная и веселящая влага. Полное право носить гордое транснациональное имя «текила» имеет продукция винокуров только из провинции Халиско. Мексиканская текила – «по умолчанию» напиток для настоящих macho. Каждому мужчине приятно осознавать, что агава, «кровь и

плоть» которой плещется в его shot'е, – очень жизнеспособное и крайне колоритное растение: некультивированный «куст» способен вымахать на четыре с лишним метра вверх, а опылением его «занимаются»… летучие мыши. Правда, на плантациях агаве не позволяют отращивать листья-«пилы» длиннее двух метров: за этим следят суровые мачетеро, вооруженные увесистыми длиннющими ножами.

Лишь через 8–12 лет, когда сердцевина агавы, похожая на колючий ананас, наберет два центнера веса, приезжают молчаливые компадрес на стареньком американском пикапе и увозят добычу на один из 20 винокуренных заводиков, производящих текилу в провинции Халиско.

С историей распространения текилы по всему миру связывают имя Сенобио Саузы. Имя Саузы носит один из старейших заводов, производящих текилу по сей день, начиная с 1873 г. (расположен он, между прочим, в городе Текила). На заводах Саузы в ходу также и современное оборудование из нержавеющей стали. Качество мексиканской текилы контролируется самым серьезным образом – на государственном уровне.

И только несколько текил смогли достичь уровня, дающего право на экспорт, среди которых Сауза, Куерво и некоторые другие. Впрочем, владельцы винокурен, по всей видимости, абсолютно уверены в своей продукции, указывая на бутылочной этикетке «серийный номер» предприятия.

Знать номер завода, изготовившего отдельно взятую бутыль, потребителю, может быть, вовсе не нужно. А вот разбираться в марках и надписях (естественно, испаноязычных) не помешало бы… Итак, приступим: убедительный транспарант «100 % agave» свидетельствует о том, что при изготовлении текилы использовались компоненты, изготовленные только из агавы. В соответствии с «законом жанра» называть текилой можно даже те напитки, в которых «удельный вес» сырья из голубой агавы составляет более 51 % (остальная масса сусла может быть приготовлена, например, из сахарного тростника). Некоторые относительно недорогие сорта текилы (обычно бесцветные) разливают спустя несколько недель после перегонки; бутылки с таким напитком маркируют надписями Blanco, Plato или Silver, а также Gold («золотая», или Extra, текила слегка подкрашивается жженой карамелью или миндальной эссенцией). Марка Reposado (отдохнувшая) свидетельствует о том, что текила цвета светлого янтаря выдержана в бочках (таких же дубовых кадках, которые используют для выдержки Kentucky bourbon) от 2 до 6 месяцев. Наиболее же аристократичным считается сорт Anejo, название

которого красноречиво свидетельствует о том, что напиток был выдержан в дубовых бочках не менее года (нередко «возраст» текилы достигает и 8–10 лет). Одна из самых выдержанных текил (Extra Aged 100 % агава) – Sauza Tres Generacionez. Sauza Hornitos (aged 100 % агава) помоложе и позадиристей. Она обладает нежным вкусом и ароматом.

Рассуждая о сортах текилы, мы ни в коем случае не должны упустить возможности упомянуть о напитке, часто (и ошибочно) относимом к числу оригинальных tequilas из Халиско. Впрочем, попытка назвать Mezcal con Gonzano «неоригинальным» (их не производят из агавы) заранее обречена на поражение: на дне каждой бутылки мескаля лежит… большой червь, паразитирующий в толстой мякоти листьев агавы. Его хорошо сохранившаяся «мумия» свидетельствует о высочайшем качестве напитка.

Кстати, хозяин, разливающий текилу в «наперстки», просто обязан бросить на дно каждой посудины кусочек многострадального «гонзано». Иначе гость может подумать, что присутствующие сомневаются в силе его духа. А для настоящего macho это страшное оскорбление.